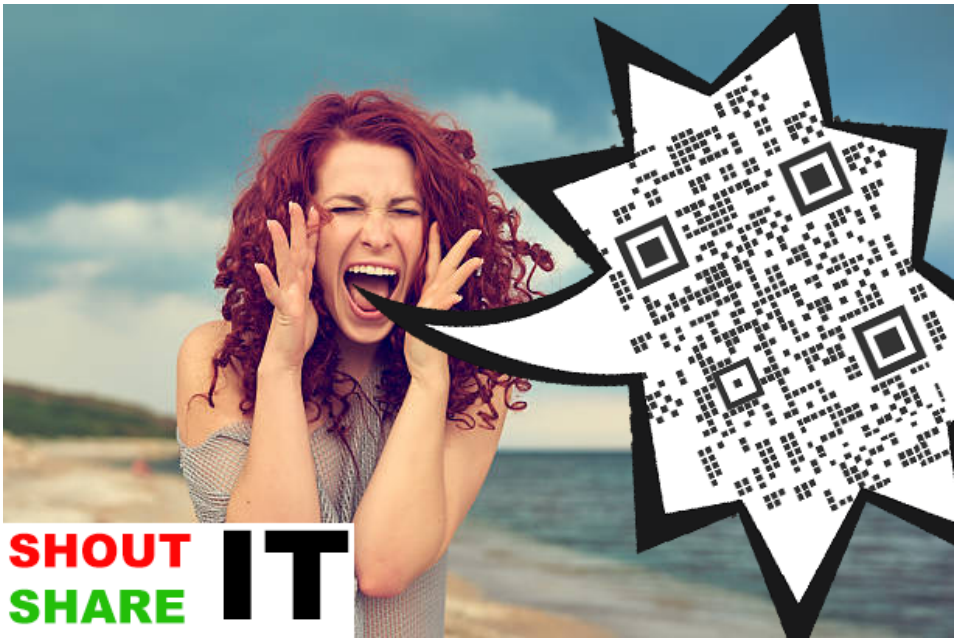
Секреты домашних маринадов

Советы бабушки Агафьи


SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Эта книга расскажет вам все о соленьях и маринадах, заготовке грибов, консервировании фруктов и ягод. Также вы найдете в ней секреты приготовления восхитительных домашних сладостей. Неисчерпаемый кладезь рецептов, бесценный дар для любой хозяйки или даже для профессионального повара.

- Агафья Звонарева
  - Овощи
    - Баклажаны в томатном соусе
    - Баклажаны с чесноком
    - Баклажаны с помидорами и чесноком
    - Маринованные баклажаны
    - Фаршированные баклажаны
    - Баклажаны, нарезанные кружками, с картофелем, в томатном соусе
    - Икра баклажанная с перцем (без обжаривания)
    - Баклажаны впрок
    - Жареные баклажаны
    - Икра из баклажанов
    - Икра баклажанная с овощами
    - Зеленая икра
    - Кабачки по-украински
    - Кабачки в томатном соусе
    - Кабачки, консервированные по-итальянски (пепероната)
    - Кабачки соленые
    - Икра из кабачков
    - Кабачки, консервированные с морковью
    - Кабачки маринованные
    - Капуста, квашенная кочанами
    - Капуста, квашенная со свеклой
    - Капуста маринованная
    - Закуска из капусты
    - Капуста «под шубой»
    - Капуста квашеная
    - Капуста маринованная
    - Капуста, квашенная со свеклой
    - Цветная капуста
    - Капуста с кабачками и помидорами
    - Капуста по-петровски
    - Морковь по-украински

- Морковь маринованная
- Огурцы малосоленые
- Огурцы малосольные на белом хлебе
- Огурцы «с кислинкой»
- Огурцы «душистые»
- Огурцы в сладкой заливке
- Огурцы консервированные
- Огурцы маринованные
- Огурчики по бабушкиному рецепту
- Огурцы и болгарский перец
- Огурцы с помидорами
- Пряный засол
- Соленые огурцы в банках
- Огурцы в огурцах
- Пикули
- Патиссоны консервированные
- Патиссоны по-украински
- Ассорти из патиссонов с овощами
- Перец маринованный
- Перец, маринованный с растительным маслом
- Перец консервированный
- Перец сладкий жареный
- Перец фаршированный
- Перец, фаршированный морковью и кореньями
- Перец, фаршированный капустой
- Помидоры с огурцами в желатине
- Помидоры с горчицей
- Помидоры с огурцами
- Остро-сладкий китайский соус
- Кетчуп со специями
- Кетчуп с хреном
- Кетчуп с базиликом и сельдереем
- Помидоры натуральные
- Помидоры маринованные
- Помидоры в желе
- Помидоры с перцем
- Томатный соус
- Томатный сок
- Варенье из зеленых помидоров
- Варенье из недозрелых помидоров
- Свекла маринованная сладкая
- Квашение ботвы молодой свеклы
- Свекла с хреном
- Маринованный лук

- Зеленый лук соленый
- Чеснок, квашенный с зеленью базилика
- Стрелки чеснока квашеные
- Стрелки чеснока, маринованные в соке красной смородины
- Чеснок маринованный
- Чеснок соленый
- Хрен маринованный
- «Хреновая» закуска
- Сухая заготовка из корней хрена
- Укроп в масле
- Крапива консервированная
- Петрушка соленая
- Щавель консервированный

- Грибы
  - Сушка грибов в духовке
  - Грибной порошок
  - Холодный способ соления грибов
  - Сухой способ соления грибов
  - Горячий способ соления грибов
  - Квашение грибов
  - Квашение рыжиков
  - Маринование шампиньонов
  - Маринование рыжиков
  - Маринование горькушек
  - Маринование лисичек
  - Консервирование маринованных грибов
  - Консервирование жареных грибов
  - Консервирование натуральных грибов
  - Консервирование соленых грибов
  - Консервирование грибов в собственном соку
- Фрукты, ягоды
  - Абрикосы в сахаре
  - Варенье из абрикосов
  - Варенье из целых абрикосов
  - Варенье из абрикосов с косточками
  - Абрикосы в яблочном пюре
  - Пюре из абрикосов
  - Желе из абрикосов
  - Повидло из абрикосов
  - Мармелад из абрикосов
  - Компот из абрикосов
  - Компот из абрикосов и вишни
  - Абрикосовый сок с мякотью

- Цукаты из абрикосов
- Сушеные абрикосы
- Варенье из айвы
- Варенье из айвы по-украински
- Айвовое пюре без сахара
- Айвовое пюре
- Желе из айвы
- Повидло из айвы
- Мармелад из айвы
- Компот из айвы
- Цукаты из айвы
- Начинка для пирога
- Варенье из барбариса
- Мармелад из барбариса
- Пастила из барбариса
- Моченая брусника
- Брусника, протертая с сахаром
- Брусника натуральная
- Брусника без сахара
- Варенье из брусники
- Варенье из брусники с яблоками
- Желе из брусники
- Мармелад из брусники
- Мармелад из брусники и яблок
- Вишня в коньяке
- Вишня в сахаре
- Варенье из вишни без косточек
- Компот из вишни
- Сок вишневый с мякотью
- Вишня в собственном соку
- Консервированная вишня без косточек
- Варенье вишневое без косточек
- Вишня в сахаре
- Пюре из вишни
- Компот из вишни ускоренным способом
- Сок вишневый с сахаром
- Груша в меду
- Груши моченые
- Моченые с брусникой груши
- Груши по-украински
- Варенье из груш
- Пюре из груш
- Мармелад грушевый мягкий
- Мармелад грушевый твердый

- Компот из груш
- Компот из груш с ванилью
- Цукаты из груш
- Грушевый ликер
- Клубника натуральная
- Клубника к чаю
- Компот из клубники
- Варенье из клубники
- Джем из клубники
- Сок из клубники
- Протертая с сахаром жимолость
- Сок из жимолости
- Желе из калины
- Наливка калиновая
- Калиновый натуральный сок
- Клюква моченая
- Варенье из клюквы деликатесное
- Варенье из клюквы
- Клюква с сахаром
- Варенье клюквенное с цедрой
- Сок клюквенный с мякотью
- Сок клюквенный с сахаром
- Консервированный крыжовник
- Варенье из крыжовника
- Изумрудное варенье
- Варенье из крыжовника с орехами
- Компот из крыжовника
- Компот из крыжовника с черной смородиной
- Компот из крыжовника с вишней
- Сок крыжовенный
- Сок малиновый натуральный
- Малиновый ликер
- Малиновая наливка
- Малина консервированная
- Малина «витаминная»
- Малина, протертая с сахаром
- Малиновое варенье
- Компот из малины
- Компот из малины по-украински
- Варенье из облепихи по-бурятски
- Компот из облепихи с кислинкой
- Компот из облепихи с сахаром
- Сок облепиховый с мякотью
- Компот из ревеня

- Рябина, протертая с сахаром
- Варенье из рябины
- Рябина на меду
- Повидло из рябины
- Смоква из рябины
- Сок рябиновый с мякотью
- Наливка рябиновая
- Черноплодная рябина консервированная
- Черноплодная рябина с сахаром
- Варенье из черноплодной рябины с яблоками
- Джем из черноплодной рябины
- Пастила из черноплодной рябины
- Компот из черноплодной рябины
- Сок из черноплодной рябины
- Слива в собственном соку
- Слива, консервированная с сахаром
- Слива в сахаре
- Сливовое варенье
- Сливовое повидло с малым содержанием сахара
- Цукаты из сливы
- Начинка для пирогов
- Компот из слив
- Сок сливовый с мякотью
- Сливовое вино
- Сливянка
- Черная смородина в собственном соку с сахаром
- Черная смородина консервированная
- Смородина витаминная
- Пюре из черной смородины
- Варенье «пятиминутка»
- Желе из черной смородины
- Компот из черной смородины
- Спотыкач
- Красная смородина в собственном соку
- Варенье из красной или белой смородины
- Красная или белая смородина, протертая с сахаром
- Пюре из красной или белой смородины
- Желе из красной или белой смородины
- Сок из красной или белой смородины натуральный
- Черника в собственном соку
- Черника в собственном соку с сахаром
- Черника консервированная

- Черника, консервированная с сахаром
- Черничное варенье
- Джем из черники
- Компот из черники
- Сок черничный с мякотью
- Сок черничный
- Варенье из плодов шиповника
- Сироп из шиповника
- Варенье из яблок
- Варенье из яблок и черной смородины
- Варенье из яблок и черноплодной рябины
- Варенье из яблок и брусники
- Яблоки в лимонной заливке
- Джем яблочно-вишневый
- Пюре из яблок
- Повидло из яблок
- Повидло из яблок и тыквы
- Желе из яблок с грецкими орехами
- Пастила яблочная
- Цукаты из яблок
- Заготовки для пирогов
- Яблоки деликатесные
- Компот из яблок
- Сок яблочный
- Яблочная наливка
- «Ассорти»
- Компот «Ассорти»
- Компот «Летнее ассорти»
- Наливка «Ассорти»

Агафья Звонарева
СЕКРЕТЫ ДОМАШНИХ МАРИНАДОВ

Овощи

Баклажаны в томатном соусе

На 5 литровых банок — 4,8 кг баклажанов, 170 г репчатого лука, 2 кг помидоров для соуса (можно использовать и соус, разведенный водой до нужной консистенции), 120 г сахара, 90 г соли, 80 г зелени петрушки, сельдерея, по 10 горошин черного и душистого перца, 200 г растительного масла.

Подготовленные свежие баклажаны нарезать кружками толщиной 10–20 мм, сложить в дуршлаг, посыпать солью и оставить на 20 минут, а затем обжарить на растительном масле до золотистого цвета.

В литровую банку уложить примерно 600 г обжаренных баклажанов, добавить 400 г томатного соуса, прокипяченного со специями, накрыть крышками и стерилизовать при слабом кипении воды: банки — 120 минут, пол-литровые — 90 минут.

Баклажаны с чесноком

На 500 г баклажанов — 100 г сметаны, 100 г майонеза, 100 г растительного масла, 2 ст., л. муки, 3–4 зубчика чеснока, соль, зелень петрушки, укропа, другая пряная зелень.

Молодые баклажаны нарезать кружочками, обвалять в муке, обжарить с двух сторон до золотистой корочки в растительном масле, положить в глубокую сковороду, слегка посолить, залить сметаной, смешанной с майонезом, запечь в духовке. Готовое блюдо посыпать тертым чесноком и измельченной зеленью.

Баклажаны с помидорами и чесноком

На 1 кг баклажанов — 1 кг помидоров, 600 г чеснока, 250 г растительного масла, 1–2 шт. лаврового листа, 3–5 шт. перца горошком, 0,5 ч. л. уксуса.

Баклажаны очистить и варить 10–15 минут в подсоленной воде до полуготовности. Затем вынуть из воды и остудить. Остывшие баклажаны нарезать кружочками, посыпать перцем и обжарить на растительном масле до готовности. Чеснок размять, помидоры порезать кружочками. В банки уложить слоями: баклажаны, чеснок, помидоры. Желательно, чтобы на каждый кружок баклажанов приходилось немножко чеснока и один кружок помидоров. Утрамбовать и залить соком, оставшимся от жарения. Положить лавровый лист, перец, уксус. Стерилизовать 25–30 минут.

Маринованные баклажаны

На 1 кг баклажанов — 100 г чеснока, 150 г петрушки, 100 г мяты, 100 г сельдерея, 100 г стручкового перца, 150 г соли, 400 г винного уксуса.

Плодоножку у баклажанов срезать, вырезав вдоль, засыпать солью и выдержать 3–4 часа. Затем залить 10 %-ным рассолом, довести до кипения и бланшировать 2–3 минуты. Бланшированные баклажаны откинуть на дуршлаг и сверху поместить гнет, оставить на 24 часа, чтобы удалить из баклажанов остатки воды. Для приготовления фарша очищенные чеснок, петрушку, мяту и стручковый перец мелко нарезать, залить винным уксусом и оставить на 24 часа. Этим же фаршем начинить баклажаны, сложить в банку, залить винным уксусом и выдержать до готовности.

Фаршированные баклажаны

На 10 кг фарша — 8 кг нарезанной соломкой и обжаренной моркови, 400 г нашинкованного и обжаренного сельдерея, 400 г мелко нарезанных и обжаренных кореньев петрушки, 1 кг нарезанного кольцами и обжаренного лука, 200 г соли.

Баклажаны промыть, сделать продольный разрез, вымочить в подсоленной воде. Потом промыть холодной водой и слегка обжарить на растительном масле. Каждый баклажан заполнить фаршем. Затем уложить баклажаны в литровые банки. Заливку лучше сделать из томатного сока или томат-пюре, разбавленного водой и уваренного до консистенции соуса. Можно приправить заливку красным перцем. Стерилизовать 1 час 20 минут.

Баклажаны, нарезанные кружками, с картофелем, в томатном соусе

Картофель (1,6 кг) очистить от кожицы, промыть, нарезать кусочками. Нарезанный картофель хранить в холодной воде. Лук (300 г) нарезать кружками толщиной 3–5 мм и обжарить до золотистого цвета в прокаленном до появления белого дыма масле. Зелень нарезать на кусочки длиной до 10 мм и добавить в жареный лук.

При укладке подготовленных продуктов в пол-литровые банки соблюдается следующее соотношение: обжаренных баклажанов 200 г, картофеля 110 г.

На дно сухих подогретых банок налить половину горячего (80 °С) томатного соуса, уложить подготовленные овощи послойно.

Наполненные банки залить оставшимся горячим соусом, накрыть прокипяченными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 60–70 °С, для стерилизации.

Простерилизовать, укупорить и охладить так же, как и баклажаны, нарезанные кружками, жареные.

Икра баклажанная с перцем (без обжаривания)

На пол-литровую банку — 300 г печеных баклажанов, 80 г сладкого перца, 45 г свежих помидоров, 50 г томат-пасты, 25 г растительного масла, зелень, соль.

После сортировки и мойки баклажаны и перец пожить в один слой на противень или нанизать на вертел и на умеренном огне или в духовке испечь до полного размягчения. Затем удалить кожицу и плодоножки, а у перца — семенник. Подготовленные баклажаны и перец мелко нарубить, добавить свежие мелко нарезанные помидоры без кожицы, соль, зелень, томат-пасту и растительное масло. Все тщательно перемешать и поставить на огонь. Подогреть до 80 °С, уложить в банки, простерилизовать, закрыть крышками.

Баклажаны впрок

На 5 кг баклажанов — 300 г чеснока, 10 штук красного сладкого перца, 8 штук красного жгучего перца, 1 стакан растительного масла, 1 ст. 9 %-ного уксуса.

Баклажаны помыть, удалить плодоножки, порезать кружочками в 0,5 см толщиной, посолить и оставить часа на два. Потом из баклажанов отжать сок и поджарить их на растительном масле. Чеснок, красный перец, сладкий и жгучий, пропустить через мясорубку, добавить уксус и проварить 5 минут.

Затем, обмакивая в эту смесь поджаренные баклажаны, складывать их в стерилизованные банки. Банки закатать и хранить в прохладном месте.

Жареные баклажаны

На 10 кг баклажанов — 0,5 л 9 %-ного уксуса, 200 г чеснока, 200 г горького стручкового перца (не сухого), 0,5 кг сладкого болгарского перца, 0,5 л растительного масла, почти стакан крупной соли, душистый перец горошком, 10 лавровых листов, пучок петрушки.

Баклажаны отварить в соленой воде (на это уйдет примерно полстакана соли), пока они не станут мягкими. Разрезать их вдоль и уложить под пресс. Через 5 часов вынуть, разрезать еще на 4 части и обжарить в растительном масле с обеих сторон. Обжаренные баклажаны сложить в большую посуду и дать им остыть.

Приготовить соус: сладкий и горький перец вместе с чесноком пропустить через мясорубку, добавить остальную соль, уксус, специи, масло. Баклажаны уложить в банки слоями, немного поливая каждый соусом, залить им же сверху банки и стерилизовать: пол-литровые — 15 минут, литровые — 20 минут.

Икра из баклажанов

На 3 кг баклажанов: 5 кг болгарского перца, 3 кг помидоров, 0,5 л растительного масла, соль по вкусу.

Отдельно испечь баклажаны и перец. Из перца удалить семена, баклажаны почистить. Овощи пропустить через мясорубку. Отварить помидоры, удалить с них кожицу, пропустить через мясорубку и поставить на огонь, чтобы испарилась часть жидкости. Добавить помидоры в смесь баклажанов с перцем, налить туда растительное масло, посолить по вкусу и тушить до тех пор, пока масса не начнет отделяться от посуды.

Икру разложить по стерилизованным банкам, прикрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые банки — 60 минут, литровые — 70 минут.

Икра баклажанная с овощами

На 1 кг баклажанов (на литровую банку) — 200 г лука, 350 г помидоров, 200 г моркови, 100 г растительного масла, 120 г зелени петрушки, соль, перец, сахар по вкусу.

Баклажаны вымыть, очистить от кожицы, нарезать соломкой, посолить, перемешать и оставить на 30 минут. После этого отжать из баклажанов горький сок, положить их в глубокую миску с растительным маслом и, помешивая, припускать в растительном масле, пока они не станут мягкими.

Репчатый лук нарезать тонкой соломкой, спассеровать с натертой на терке морковью, добавив молотый перец и зелень петрушки. Красные помидоры вымыть, ошпарить кипятком, очистить от кожицы, нарезать и припустить в отдельной посуде с растительным маслом. После этого все овощи уложить в общую посуду, перемешать, посолить, поперчить, добавить сахар и варить 5 минут.

Горячую массу разложить по про стерилизованным банкам, накрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые — 60 минут, литровые — 70 минут. Закатать крышками.

Зеленая икра

На 6 кг обожженных баклажанов — 2 кг печеного перца.

Молодые баклажаны выложить на лист жести и обжечь на жару над сильным пламенем. Обжигание продолжать до полного смягчения мякоти, после чего отжать из баклажанов сок, счистить кожицу, нарезать мелкими кусочками и размять в эмалированной посуде. В процессе разминания добавить в баклажаны, измельченные печеный зеленый перец, зелень петрушки и соль по вкусу.

Стерилизовать литровые банки 90 минут. Перед употреблением икру следует приправить растительным маслом, измельченным чесноком, лимонным соком или уксусом.

Кабачки по-украински

На 1,7 кг свежих кабачков — 100–120 г растительного масла (50–60 г для обжарки кабачков и 50–60 г для добавления в банку), 15 г чеснока, 7 г зелени петрушки и укропа, 10–12 г соли и 40 мл 9 %-ного раствора уксусной кислоты.

Свежие кабачки диаметром не более 5–6 см нарезать кружками толщиной не более 2,5 см, обжарить в прокаленном растительном масле до золотистого цвета и выложить в один слой для охлаждения.

Чеснок растереть в ступке или на доске. Петрушку и укроп нарезать кусочками длиной 1,5–2 см. На дно чистой сухой банки налить растительное масло и уксус, добавить соль, зелень, растертый чеснок, а затем плотно уложить обжаренные кабачки.

Банки наполнить на 2 см ниже верха горлышка, накрыть их прокипяченными лакированными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 50–60 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для пол-литровых банок 20–25 минут, литровых- 40 минут.

После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Кабачки в томатном соусе

Для приготовления овощного фарша — 1,8 кг моркови, 220 г репчатого лука, 80 г кореньев пастернака, 40 г кореньев петрушки, 40 г кореньев сельдерея, 30 г зелени петрушки, 15 г зелени укропа и сельдерея, 40 г соли. На 220–280 г фарша — 20 г подсолнечного масла.

Кабачки вымыть, обрезать концы. Нарезать кабачки кружками толщиной 2–2,5 см и обжарить в подсолнечном масле до золотистого цвета.

Приготовить овощной фарш. Морковь и коренья пастернака, петрушки и сельдерея тщательно вымыть, обрезать головки и корешки, соскоблить кожицу.

Очищенную морковь нарезать лапшой толщиной 5–7 мм, белые коренья нарезать кружками толщиной 4–5 мм. Лук очистить и нарезать кольцами или пластинками.

Нарезанные овощи обжарить в растительном масле по отдельности. Охлажденные овощи смешать, добавить к ним мелко нарезанную зелень и соль.

Обжаренные кабачки и овощной фарш уложить в банки слоями. Заполненные банки залить заранее приготовленным томатным соусом.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 90 минут, литровые -120 минут.

Кабачки, консервированные по-итальянски (пепероната)

На 1 кг кабачков — 1 кг помидоров, 2–3 крупные луковицы, 2–3 сладких перца, 1–2 г горошка острого перца, 2–3 зубка чеснока, соль, майоран, 2–3 ст. л. растительного и 1 ст. л. животного масла.

Кабачки очистить и нарезать на небольшие кусочки, недозрелые помидоры нарезать дольками, лук нарезать кольцами, перец очистить и нарезать полосками или кусочками. Подготовленные овощи вместе с чесноком тушить на масле до размягчения (не смотрите, что масла мало — в процессе тушения выделяется много сока). Под конец добавить соль и приправы. Фасовать в горячем виде и пастеризовать при 95 °С: пол-литровые банки — 7—10 минут, литровые — 15–20 минут.

Кабачки соленые

На 1 кг кабачков — 30 г зелени укропа, 10 г зелени сельдерея или петрушки, 5 г корня хрена, полстручка красного горького перца, 2–3 зубчика чеснока, 1 л воды, 70–80 г соли.

Для засолки взять кабачки длиной не более 15 см, диаметром 4–5 см, свежие, с плотной мякотью. Кабачки тщательно вымыть и замочить на 2–3 часа в холодной воде. На дно подготовленной тары положить половину приправ, затем плотно уложить кабачки. Если кабачки солить в большой емкости, то часть специй положить посредине, а оставшиеся — сверху. Залить кабачки рассолом, далее все делать, как при солении огурцов.

Икра из кабачков

На 1,5 кг кабачков — 100 г моркови, 100 г лука, 20 г корня петрушки, 10 г зелени, 200 г томат-пюре, соль, сахар, перец по вкусу.

Икру готовят из смеси обжаренных овощей с добавлением томат-пасты или томат-пюре, соли, сахара и пряностей.

Кабачки вымыть, очистить, нарезать дольками и обжарить на растительном масле. Затем пропустить через мясорубку. Отдельно обжарить морковь и лук с томат-пюре, добавив остальные специи. Затем все смешать и тушить на слабом огне до готовности. Смесь разложить по банкам и стерилизовать: пол-литровые — 20–25 минут, литровые — 35–40 минут.

Кабачки, консервированные с морковью

Для рассола (на 5 литровых банок) — 2 л воды, 80 г соли (2 ст. л. и 2 ч. л.), 110 г сахара (4 ст. л. и 1 ч. л.), 110 г 9 %-ного уксуса.

Вымытые и очищенные кабачки нарезать дольками или кусочками. Среднего размера морковку нарезать тонкими кружочками, лук нарезать кольцами. На дно литровой банки положить 1–2 зубчика чеснока, 2–3 горошины черного перца, маленькую луковицу. Затем уложить кабачки, пересыпая морковью и луком.

Приготовить рассол. Соль и сахар растворить в воде при нагревании, кипятить 5 минут, убирая пену, снять с огня, профильтровать и влить уксус. Горячим рассолом залить банки. Стерилизовать — 10 минут.

Кабачки маринованные

Банки прикрывают крышками и стерилизуют: пол-литровые — 20 минут, литровые — 25 минут. Кабачки берутся мелкие, длиной не больше 10 см.

Кабачки вымыть, вырезать плодоножки и бланшировать в течение 3–5 минут, остудить. В подготовленные литровые банки уложить лавровый лист, зубчик чеснока, 0,5 стручка красного жгучего перца, небольшую головку лука, 2–3 горошины черного перца и гвоздику. Затем поместить туда кабачки и залить кипящим маринадом.

Капуста, квашенная кочанами

На 10 кг квашеной капусты необходимо свежей капусты 12,3 кг, соли 170–200 г.

Свежие спелые кочаны капусты очистить от покровных листьев, промыть в холодной воде. Кочаны диаметром более 18–30 см разрезать на две или четыре части. На дно бочки уложить промытые листья капусты, а затем — слоями кочаны. Каждый слой кочанов покрыть шинкованной капустой или листьями капусты, плотно заполняя пустоты между кочанами. Наполненную бочку залить рассолом из 10 л воды и 170–200 г соли, затем накрыть марлей или холстом, сверху поместить подгнетный круг и груз. Готовую капусту хранить в прохладном помещении.

Капуста, квашенная со свеклой

На 4 кг капусты — 150 г свеклы, 50 г чеснока, 50 г хрена, 30–50 г петрушки, небольшой стручок красного жгучего перца; для рассола: на 2 л воды — 100 г сахара, 100 г соли.

Капусту порезать на крупные куски — примерно по 200–300 г. Нарезать кубиками свеклу, измельчить чеснок и петрушку, натереть на терке хрен. Все продукты смешать и сложить, уплотняя, в эмалированную емкость. Вскипятить и процедить рассол, немного остудить до теплого и залить капусту. Положить гнет.

Выдержать капусту при комнатной температуре 18–20 °С в течение двух суток, а затем убрать на холод. Спустя 5–6 дней капуста приобретет приятный малиновый цвет и будет готова к употреблению.

Капуста маринованная

На 5 кг капусты — 100–120 г соли; для заливки: на 1 л воды — 50 г соли, 120 г сахара, 200 г 9 %-ного уксуса.

Капусту, нашинкованную полосками шириной 5 мм, бланшировать 1 минуту в кипятке и откинуть на сито.

Приготовить заливку: растворить при нагревании в воде соль и сахар, кипятить 5—10 минут, снимая пену, убрать с огня, профильтровать и добавить уксус.

На дно каждой литровой простерилизованной банки последовательно заложить: 5–6 горошин горького и душистого перца, 3–5 гвоздик, небольшой кусочек корицы, лавровый лист. Влить горячую заливку, затем капусту. Заливка должна покрыть капусту полностью. Банки прикрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые 3–5 минут, литровые 8—10 минут. Снять с огня и закатать.

Закуска из капусты

На 1 кочешок капусты — 5–7 морковок, 1 горсть очищенных долек чеснока, соль.

Кочешок капусты разобрать на листья, ополоснуть их водой, опустить на 3–5 минут в кипящую воду, откинуть на дуршлаг, дать воде стечь. Морковь натереть на крупной терке, смешать с мелко нарубленным чесноком и завернуть в капустные листья в виде изящных сигареток. Положить сигаретки в глубокую посуду, залить кипящим рассолом из расчета 1 ст. л. соли на 1 л воды так, чтобы жидкость полностью их покрывала. Через два дня закуска из капусты готова.

Капуста «под шубой»

На 10 кг нашинкованной капусты — 200–250 г поваренной соли, 350 г моркови, 0,5 кг яблок, 350 г клюквы, 5 г тмина.

Нашинковать капусту и морковь, яблоки порезать половинками или четвертинками, очистить от семечек. Перебрать, очистить от мусора и промыть в двух- трех водах клюкву или бруснику. Смешать с солью пряности (гвоздику, тмин или др.).

На дно положить чистые белые капустные листья. Затем уложить слоями овощи в такой последовательности: ровный слой нашинкованной капусты, ровный слой небольшого количества моркови и соли, слой нарезанных яблок и ягод. И так повторить несколько раз. Каждый слой уплотняют руками.

Емкость заполнить почти до верха. Сверху капусту прикрыть чистыми свежими капустными листьями.

На следующий день, когда капуста осядет, ее прокалывают и добавляют к ней свежую, в последующие дни это проделывается несколько раз. Пену снимают. Через 2 недели капуста готова. Желательно употреблять, когда заквашенная капуста выстоится, примерно через 2 месяца.

Капуста квашеная

Капусту и морковь нашинковать, смешать и добавить соль. Перетереть руками и уложить в эмалированный бак или кастрюлю, плотно утрамбовывая каждую горсть до появления сока. Сверху прикрыть чистыми белыми капустными листьями, затем чистой хлопчатобумажной тканью, положить деревянный кружок или большую тарелку (не металлическую), а затем гнет. Капуста должна быть покрыта выделившимся соком. Квасить 10–15 дней до окончания брожения.

Капуста маринованная

На 5 кг капусты — 100–120 г соли; для заливки: на 1 л воды — 50 г соли, 120 г сахара, 200 г 9 %-ного уксуса.

Капусту, нашинкованную полосками шириной 5 мм, бланшировать в течение 1 минуты в кипящей воде и откинуть на сито. Приготовить заливку: растворить при нагревании в воде соль и сахар, кипятить 5—10 минут, снимая пену, убрать с огня, профильтровать и добавить уксус.

На дно каждой литровой простерилизованной банки последовательно заложить: 5–6 горошин горького и душистого перца, 3–5 гвоздик, небольшой кусочек корицы, лавровый лист. Влить горячую заливку, затем капусту. Заливка должна покрывать капусту полностью.

Банки прикрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые 3–5 минут, литровые 8—10 минут. Снять с огня и закатать.

Капуста, квашенная со свеклой

На 4 кг капусты — 150 г свеклы, 50 г чеснока, 50 г хрена, 30–50 г петрушки, небольшой стручок красного жгучего перца; для рассола: на 2 л воды — 100 г сахара, 100 г соли.

Капусту порезать на крупные куски — примерно по 200–300 г. Нарезать кубиками свеклу, измельчить чеснок и петрушку, натереть на терке хрен. Все продукты смешать и сложить, уплотняя, в эмалированную емкость. Вскипятить и процедить рассол, немного остудить до теплого и залить капусту. Положить гнет. Выдержать капусту при комнатной температуре 1820 °С в течение двух суток, а затем убрать на холод. Спустя 5–6 дней капуста приобретет приятный малиновый цвет и будет готова к употреблению.

Цветная капуста

На 5 кг цветной капусты — 2,750 л воды, 200 г соли, 200 г 9 %-ного уксуса.

Перерабатывать цветную капусту нужно очень быстро, чтобы она не успела потемнеть.

Крепкий белый кочан разделить на соцветия, промыть чистой проточной водой, плотно уложить в банки и сразу же залить заранее приготовленным, проваренным и охлажденным рассолом. Выдержать при комнатной температуре 2 недели, затем вынести на холод.

Банки можно подвергнуть незначительной стерилизации и закатать.

Капуста с кабачками и помидорами

На 5 средних кочанов капусты — 1 кг сладкого перца, 1 кг помидоров, 1 молодой кабачок среднего размера, 6 крупных морковок, 2 средние головки чеснока, много петрушки, кинзы, чуть поменьше укропа и четверть стручка красного жгучего перца; для рассола: на 1 л воды — 2 ст. л. соли.

Кочан капусты разрезать на четыре части вместе с кочерыжкой, чтобы не развалился, и проварить в кипящей воде в течение 5 минут. Очищенный перец так же опускают в кипящую воду на 5 минут.

Нарезать кружочками помидору, морковь, молодой кабачок вместе с кожурой. Измельчить чеснок, порезать мелко зелень.

Все овощи, кроме моркови, вперемежку плотно уложить в эмалированную кастрюлю в несколько слоев, пересыпая каждый слой смесью соли, чеснока, зелени и моркови. Залить проваренным, процеженным и охлажденным рассолом. Положить гнет и выдерживать при комнатной температуре 3 дня. Потом убрать на холод.

Капуста по-петровски

На 2 кг нашинкованной капусты — 2 моркови, 2 луковицы, 2 дольки чеснока, 100 г 9 %-ного уксуса, 1 ст. подсолнечного масла; для рассола: на 1 л воды — 75 г соли, 190 г сахара.

Капусту нашинковать, морковь натереть на терке, крупные луковицы нарезать кольцами, чеснок измельчить. Все овощи перемешать, уложить в банку, влить стакан подсолнечного масла, уксус и горячий рассол. Положить гнет и выдерживать на холоде 3 дня.

Морковь по-украински

На 1 кг моркови — 150 г чеснока, 150–200 г рафинированного масла; для маринада: на 1 л воды — 30 г соли, 60 г сахара, 30 г уксусной эссенции.

Морковь нарезать на кружочки, кубики или звездочки и смешать с измельченным чесноком. Долить растительное масло и тщательно перемешать. Уложить в пол-литровые банки, залить горячим маринадом и стерилизовать 20 минут.

Морковь маринованная

Для маринада: на 1 л воды — 40 г соли, 40 г сахара, 30 г 9 %-ного уксуса.

Очищенную и нарезанную морковь бланшировать в кипящей воде в течение 3–5 минут. На дно литровой банки уложить 5 горошин душистого перца, 3 гвоздики, 2 лавровых листа, измельченный зубчик чеснока. Плотно уложить морковь. Растворить в воде соль и сахар, кипятить 5—10 минут, снимая пену, убрать с огня, профильтровать и влить уксус. Стерилизовать: пол-литровые банки — 8- 10 минут, литровые — 15 минут.

Огурцы малосоленые

На 10 кг огурцов — 300 г укропа, 10–20 зубчиков чеснока, 50 г корня хрена, 5 листьев черной смородины, 5 листьев вишни, лист хрена и по желанию 3–5 стручков красного острого перца. Рассол: на 1 л — 40–50 г соли и 1 ч. л. песка.

Огурцы вымочить в течение 2–4 часов в чистой воде, тщательно вымыть, обрезать с обоих концов для ускорения брожения и плотно уложить в банки. Приправы положить на дно и затем сверху. Рассол подогреть до 50–60 °С и залить в банки с огурцами.

Завязать банки марлей, оставить банки на 3–4 дня в комнате. За этот период проходит брожение и огурцы готовы к употреблению. Банку поставить в прохладное место. Чтобы ускорить процесс брожения, в рассол можно добавить небольшой кусок ржаного хлеба и немного рассола из соленых огурцов.

Огурцы малосольные на белом хлебе

На 2 кг огурцов — 200 г белого хлеба, 1,5 л воды, 75 г соли.

Огурцы этой засолки очень вкусны и ароматны. Огурцы вымыть, уложить плотно в банку на хлеб, размещая их вертикально. Вскипятить воду, растворить в ней соль, горячим рассолом залить хлеб и огурцы, чтобы они полностью были погружены в жидкость, сверху положить гнет. Через 2–3 дня их можно есть.

Огурцы «с кислинкой»

Для маринада: на 10 л воды — 1,5 ст. соли, 0,5 ст. сахара, 5 ст. л. лимонной кислоты, 10–15 зерен черного перца, 4–6 лавровых листа.

На дно банки уложить специи: 2–3 небольших зубчика чеснока, 1–2 головки нарезанного лука, хрен — листочек и кусочек корня, 1–2 веточки укропа. Вскипятить заливку, разлить по банкам. Банки пастеризовать при температуре 90 °С: литровые и двухлитровые — 15–20 минут, трехлитровые -30 минут.

Огурцы «душистые»

Для заливки: на 1 л воды — 5 ч. л. соли, 1 ст. л. сахара, 5 ст. л. 9 %-ного уксуса.

На дно литровой банки насыпать измельченную зелень — укроп, листья хрена, эстрагон, петрушку, сельдерей, луковицу и добавить пряности — зубчик чеснока, 2–3 горошины черного перца, 2–3 гвоздики, 1 лавровый лист, 0,5 ч. л. сухой горчицы. Плотно уложить мелкие свежие огурчики и залить горячей заливкой. Стерилизовать в кипящей воде: литровые банки — 10 минут, трехлитровые — 15–20 минут.

Огурцы в сладкой заливке

Для заливки: на 1 л воды — 50 г соли, 25 г сахара.

В простерилизованные литровые банки уложить нарезанную свежую зелень, небольшую дольку чеснока, среднего размера луковицу, лавровый лист, 2–3 горошины черного перца столько же гвоздики. Добавить 0,5 ч. л. сухой горчицы, влить 2 ст. л. 9 %-ного уксуса. Уложить вертикально огурцы и залить горячей заливкой.

Стерилизовать: литровые банки — 10 минут, трехлитровые — 15 минут.

Огурцы консервированные

Для заливки: на 1 л воды — 60 г соли. Сахар не добавлять.

Молодые плотные огурцы с мелкими недоразвитыми семенами вымыть, замочить в холодной воде и выдержать 6–8 часов. Заранее приготовить смесь мелко нарезанных пряных растений, придерживаясь примерно такого соотношения: 6 г листа хрена, 6 г листа сельдерея, 10 г укропа, 3 г зелени петрушки, 1 г листа мяты, 1 г чеснока. Смеси пряностей легче и удобнее закладывать в банки. На дно положить половину полагающейся нормы этих пряностей. Кроме того, в каждую литровую банку положить 8—10 горошин черного перца, четвертинку стручка красного перца и 1 лавровый лист. Затем плотно уложить в банку огурцы, а сверху остальную часть измельченных пряностей.

Вскипятить заливку и процедить. Влить по 12 г уксуса на каждый литр. Горячей заливкой залить огурцы в банках и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 4–5 минут, литровые — 6–8 минут.

Огурцы маринованные

1 способ

Для заливки: на 1 л воды — 25 г сахара, 50 г соли, 100 г 9 %-ного уксуса либо 30 г соли, около 400 г сахара, три четверти ст. 9 %-ного уксуса.

Огурцы замочить в воде на 6–8 часов, промыть, обрезать кончики.

Измельчить листья хрена, укроп, сельдерей, петрушку, 1–2 зубчика чеснока, лавровый лист, четверть стручка красного перца. Половину этой смеси выложить на дно. Добавить несколько горошин черного перца, корицу, гвоздику, вишневые и смородиновые листья. Затем уложить огурцы и поверх них столько же пряностей, сколько и на дно банки.

Маринад приготовить как обычно: нагреть, помешивая, в воде для полнейшего растворения соль и сахар, кипятить 5—10 минут, снять с огня, профильтровать, добавить уксус и сразу же залить огурцы горячим маринадом. Прикрыть простерилизованными крышками и стерилизовать: литровые банки- 10 минут, трехлитровые — 20 минут.

2 способ

Для маринада (на 10 кг готовых консервов): на 10 л воды — 1,5 л 6 %-ного уксуса, 200 г соли, 200 г сахара, 20 г соцветий укропа, кусочки кореньев хрена.

Некрупные огурчики, хрустящие, с мелкими семенами внутри, тщательно вымыть, обрезать кончики.

На дно простерилизованной банки уложить лавровый лист, 3–5 листочков смородины, полстручка красного жгучего перца, несколько кусочков кореньев хрена. Красиво уложить огурчики, залить горячим маринадом.

Время стерилизации: литровые банки — 10 минут.

Огурчики по бабушкиному рецепту

Для маринада: на 1 л воды — 50 г соли крупного помола и 50 г сахара.

Для маринования отобрать очень свежие, без дефектов огурчики средней величины. Замочить на 6 часов. В банку уложить специи из расчета на 1 л объема: 3–4 гвоздики, лавровый лист, 0,1 часть стручка красного горького перца, 7–8 горошин черного, треть чайной ложки корицы, крупный зубчик чеснока, 1–2 веточки петрушки, хрена — в 2 раза больше, чем петрушки (листья и корни), ив 3 раза больше — укропа. Чеснок и зелень промыть и нарезать. Вкус всего «букета» нарушится, если не соблюсти эти рекомендации, особенно это относится к красному перцу и чесноку.

У огурчиков срезать кончики и уложить вертикально в банку. Залить горячим маринадом (из расчета 1,5 лна трехлитровую банку) и стерилизовать: трехлитровые банки — 20 минут, двухлитровые — 15 минут.

Перед тем как закатать, влить в банки уксусную эссенцию — 1–1,5 ч. л. (а лучше добавить ее в горячий маринад, из расчета 1 ч. л. на 800 г заливки).

Огурцы и болгарский перец

Для рассола: на 1 л воды — 2 ст. л. сахара и 2 неполные ст. л. соли.

Свежие, некрупные огурчики тщательно вымыть, обрезать кончики и сложить в глубокую кастрюлю или бак. Залить кипятком, закрыть крышкой, укутать. Когда вода остынет, огурцы вынуть и разложить по банкам.

На дно каждой литровой банки положить порезанную дольку чеснока, 1–2 сладких болгарских перца, 6–8 горошин черного перца, 1 лавровый лист. Затем заложить огурцы. Для рассола растворить в воде при нагревании соль и сахар, заложить петрушку и укроп, довести до кипения, прокипятить пару минут, снять с огня и процедить. Добавить уксус. Горячим рассолом залить огурцы и закатать банки.

Для дальнейшей пастеризации укупоренные консервы укутать одеялом.

Огурцы с помидорами

Для маринада: на 1 л воды — 60 г соли, 75 г сахара, 100 г 9 %-ного уксуса.

Приготовить молоденькие, свежие, мелкие огурчики и помидоры. На дно каждой банки положить измельченную зелень (хрен, укроп, петрушка и сельдерей) и пряности (четверть стручка красного жгучего перца, лавровый лист, кусочек корицы, 3–5 гвоздик). Уложить овощи (внизу огурцы, сверху помидоры), залить горячим маринадом. Маринад приготовить обычным способом.

Банки прикрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые — 5 минут, литровые — 10 минут. Закатать.

Пряный засол

Огурцы рассортировать по размеру и тщательно вымыть. Если их собрали раньше, а не в этот день, то замочите их в воде на 6–8 часов. Затем уложите огурцы в бочку эмалированное ведро или кастрюлю плотными рядами, пересыпая пряностями. На дне и поверх огурцов также насыпьте по слою пряностей. Залейте 6 %-ным соляным рассолом — 60 г соли на 1 л воды.

Соленые огурцы в банках

Огурцы хорошо промыть и уложить в трехлитровую банку. Залить холодной водой, затем воду слить в другую посуду, растворить в ней 200 г соли и снова залить этим раствором огурцы, закрыть крышкой и дать постоять двое суток. Потом рассол слить, положить в банку зелень — укроп, несколько зубчиков чеснока, по 2 листика черной смородины и вишни, залить чистой холодной водой, закатать или закрыть пластмассовой крышкой и поставить в прохладное место.

Огурцы в огурцах

Подготовленные для засолки мелкие огурцы уложить в емкость со специями, переслаивая мелко изрубленными, смешанными с солью перезревшими огурцами. На 10 кг зеленых огурцов расходуется 10 кг перезревших и 600 г соли. Хрен, укроп, перец стручковый красный, чеснок кладут обязательно. Огурцы накрыть салфеткой, сверху положить деревянный кружок и гнет.

Когда огурцы будут готовы, доставать их следует чисто вымытой вилкой или ложкой, но ни в коем случае не рукой.

Пикули

Для маринада: на 2 л воды — 120 г сахара, 130 г соли, 200 г 6 %-ного уксуса, 15 горошин черного перца.

Простерилизовать 5 литровых банок. Для того чтобы их заполнить, потребуется: кочан цветной капусты (разобрать на соцветия, выложить в дуршлаг и бланшировать в кипящей воде 3–4 минуты), 2 свежих молоденьких кабачка, 5 крупных сочных морковин, 5 сладких болгарских перцев, 25 луковок севок или выборок, 25 мелких зубчиков чеснока, 20–25 мелких помидорок сливка и 25 самых мелких огурчиков, кислое яблоко (лучше антоновку), а также зелень — 10 веточек черной смородины с листьями, стебли сельдерея и петрушки без листьев, сухие соцветия укропа (зонтики).

Морковь, яблоко, перец, кабачки вымыть, почистить и нарезать: яблоко — дольками, перец — полосками, кабачок — кусочками, морковь нашинковать. Затем бланшировать 3 минуты в кипящей воде. Зелень промыть в проточной воде и нарезать кусочками 1,5–2,5 см.

Половину веточек смородины, половину зелени, кусочки яблока и пряности разделить на 5 частей и уложить на дно каждой банки. Затем плотно уложить вперемежку огурчики, помидорки, соцветия цветной капусты, морковь, перец, кабачки. Сверху снова положить по смородиновой веточке, по горсти зелени, по лавровому листику, по 1 гвоздике, по 3 горошины душистого перца. Вскипятить маринад и горячим залить банки, добавив в маринад уксус и специи. Банки накрыть крышками и стерилизовать 12 минут.

Патиссоны консервированные

Для маринада: на 1 л воды — 70 г соли, 10–13 г уксусной эссенции.

Взять молодые, здоровые, без повреждений, с мелкими семенами, белые или желтые патиссоны. Мелкие овощи консервируют целиком, крупные режут на дольки. Нужно вырезать плодоножку с небольшим количеством мякоти. Бланшировать в кипящей воде в течение 3–5 минут, сразу же остудить в холодной воде (3–5 минут). На дно банок положить несколько кусочков кореньев хрена, сельдерей, петрушку, зубчик чеснока, четверть стручка красного жгучего перца, 3–5 горошин черного, лавровый лист. Уложить патиссоны, сверху положить 2–3 сладких перца и залить маринадом.

Стерилизовать: пол-литровые и литровые банки — 10 минут, трехлитровые — 20 минут.

Патиссоны по-украински

Для рассола: на 3 л воды — 200 г соли, 250 г сахара, 200 г 9 %-ного уксуса.

Патиссоны нарезать. На дно трехлитровой банки положить 5 горошин душистого, 10 горошин черного, 1 стручок жгучего перца, 2–3 лавровых листа, несколько веточек молодого укропа. Рассол вскипятить, снять с огня, влить уксус. Рассол остудить до теплого. Уложить патиссоны и залить рассолом с верхом и стерилизовать 20–25 минут.

Ассорти из патиссонов с овощами

Для рассола: на 1 л воды — 35 г соли, 50 г сахара, 1 чл. уксусной эссенции.

На дно трехлитровой банки положить 2–3 гвоздики, немного корицы, 3 лавровых листа, 3 горошины душистого перца, четверть чайной ложки лимонной кислоты, 4 огурчика. Затем банку на треть заполнить молодыми крепкими патиссонами (диаметром 6–7 см) вперемежку со стручками сладкого перца, укропом, чесноком, листьями черной смородины, дуба, вишни. Сверху уложить розовые небольшие помидоры. Все это залить горячим рассолом, стерилизовать 20 минут, закатать.

Перец маринованный

Для маринада: на 1 л воды — 30 г соли, 25 г сахара, 100 г 9 %-ного уксуса.

Перец почистить и бланшировать в кипящей воде 3–5 минут, после чего на 2 минуты опустить в холодную воду На дно банки уложить 1–3 горошины душистого перца, лавровый лист. Затем плотно уложить в банки, чередуя: один перец — тупым концом вниз, другой — острым. Но необходимо иметь в виду, что в банке должно все-таки остаться место для достаточной циркуляции жидкости при стерилизации.

Приготовить маринад. Для этого растворить, помешивая, в воде при нагревании соль и сахар, вскипятить, снять с огня, профильтровать, влить уксус и горячим маринадом залить банки.

Стерилизовать: пол-литровые банки — 5 минут, литровые — 10 минут, охладить.

Перец, маринованный с растительным маслом

На 3 кг перца (на 3 литровые банки) — 1 ст. подсолнечного масла, 1 ст. 9 %-ного уксуса, 1 ст. сахара, 5 ст. воды, 3 ст. л. соли.

Вымытый перец очистить от семян, ополоснуть водой и опустить в кипящий маринад. Кипятить 10–15 минут (в зависимости от величины перчин), сразу же разложить по банкам, залить маринадом и закатать.

Перец консервированный

Для маринада: на 1 л воды — 30 г соли, 25 г сахара, 15 г уксусной эссенции.

На дно банки уложить веточки укропа, петрушки, лист хрена или небольшой кусочек кореньев, лавровый лист, 2–3 горошины душистого перца. Тщательно вымытый перец очистить от семян, сполоснуть водой и плотно уложить в пол-литровые (если перчины не крупные) или литровые банки. Приготовить маринад и горячим залить банки.

Стерилизовать: пол-литровые банки — 5 минут, литровые — 10 минут, охладить.

Перец сладкий жареный

Отобрать мясистые плоды, вымыть, удалить семена с плодоножкой и обжечь на сильном огне. После чего очистить от кожицы и обжарить в растительном масле до подрумянивания. Затем плотно уложить рядами в банки, поливая растительным маслом, в котором жарились перцы, чтобы масло, заполняя промежутки, вытеснило воздух. Стерилизовать 90 минут. Непосредственно перед употреблением рекомендуется сбрызнуть перцы лимонным соком или столовым уксусом.

Перец фаршированный

На 1 кг перца — 700 г помидоров, 300 г моркови, 250 г репчатого лука, 30 г кореньев петрушки, 10 г зелени петрушки, 1 ст. растительного масла, 20–25 г соли, 40–45 г сахара, 1–2 ст. л. 9 %-ного уксуса, 5–6 горошин черного перца.

Из крупного мясистого перца удалить плодоножки с семенами, после чего перец вымыть. Репчатый лук нарезать кольцами и обжарить. Коренья нашинковать и потушить в растительном масле до полуготовности. Помидоры ошпарить горячей водой, протереть через дуршлаг, кожицу удалить, выложить в эмалированную посуду, довести до кипения и проварить 15 минут, постоянно помешивая. Затем к томатной пасте добавить соль, сахар, уксус, душистый перец и проварить еще 10 минут. Измельчить зелень петрушки. Прокипятить растительное масло в течение 3–5 минут, охладить до 70 °С и разлить в простерилизованные литровые банки по 2 столовые ложки. Лук, морковь, корень петрушки и зелень хорошенько перемешать, посолить и набить этой массой перец. Уложить фаршированный перец в банки с предварительно налитым растительным маслом и залить горячей томатной пастой с приправами. Банки накрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые — 55 минут, литровые — 65 минут.

Перец, фаршированный морковью и кореньями

Для фарша: 8 частей моркови, 1 часть лука, 1 часть кореньев.

Отобрать мясистые плоды небольшого размера, аккуратно очистить от семян и бланшировать 3–5 минут в кипящей воде.

Приготовить фарш. Лук нарезать крупными кольцами. Морковь нарезать соломкой. Корень сельдерея и петрушки мелко нарезать. Все овощи обжарить по отдельности, слегка остудить и смешать, добавив измельченную зелень и 50 г соли.

Аккуратно, чтобы не разорвать, набить перец фаршем. Уложить нафаршированный перец в банки, чередуя: один перец — тупым концом вниз, другой — острым. Отдельно готовят томатный соус. Для этого можно воспользоваться готовой томатной пастой и разбавить ее равным количеством воды, вылить в глубокую кастрюлю, довести до кипения. При этом на 1 л соуса добавляют 50 г сахара и 30 г соли. Томатную заливку можно приготовить иначе. Для этого мелко нарезанные помидоры довести до кипения и добавить 50 г соли и 100 г сахара. Желательно добавить молотый красный и черный перец. Продолжать варить на медленном огне 5 минут. Горячим соусом залить банки и стерилизовать: пол-литровые — 60 минут, литровые — 80 минут.

Перец, фаршированный капустой

Капусту тонко нашинковать, лук нарезать полукольцами, морковь натереть соломкой на терке. Овощи смешать и потушить на растительном масле (лучше на подсолнечном) и остудить.

Перец почистить и бланшировать 3–5 минут в кипящей воде. Перец аккуратно нафаршировать. Мясистые, мелко нарезанные помидоры довести до кипения и добавить 50 г соли и 100 г сахара, лавровый лист и душистый перец. Продолжать варить на медленном огне 5 минут.

Горячим соусом залить банки и стерилизовать: пол-литровые — 60 минут, литровые — 80 минут.

Помидоры с огурцами в желатине

Для заливки: 2 л воды, 120 г соли, 120 г сахара, 200 г уксуса 9 %-ного. На каждый стакан маринада — 3 ст. л. желатина.

Желатин растворить и довести до кипения. Помидоры (неперезрелые), огурцы нарезать кружками, перец — кольцами.

Все плотно уложить в банки послойно: помидоры, лук, огурцы, сладкий перец. Если будет много сока, его необходимо слить.

Затем залить овощи маринадом, накрыть крышками, поставить стерилизовать на 1 час. Банки закатать, перевернуть для охлаждения.

Помидоры с горчицей

На 2 кг помидоров — 4 мелко нарезанные луковицы, 40 г сахара, 2 ч. л. соли, щепотка острого перца, 2 ст. л. уксусной эссенции (25 %-ной), 2/3 ст. воды, 1 ч. л. розового молотого стручкового перца, 1 ст. л. неострой горчицы.

Помидоры обдать кипятком, снять кожицу, мелко порезать, добавить остальные компоненты, за исключением горчицы, и варить на медленном огне около 2 часов. Пропустить массу через сито и еще немного уварить. В конце добавить горчицу.

Разложить по банкам. Хранить следует в прохладном месте.

Помидоры с огурцами

Для маринада: на 1 л воды — 60 г соли, 75 г сахара, 100 г 9 %-ного уксуса.

Берутся молоденькие, свежие, мелкие огурчики и помидоры.

На дно каждой банки следует положить измельченную зелень (хрен, укроп, петрушка) и пряности (четверть стручка красного жгучего перца, лавровый лист, кусочек корицы, 4–6 гвоздик). Уложить овощи (вниз огурцы, сверху помидоры), залить горячим маринадом. Маринад приготовить как обычно.

Банки прикрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые — 5 минут, литровые — 10 минут. Закатать.

Остро-сладкий китайский соус

На 500 г помидоров — 400 г репчатого лука, 6 стручков сладкого перца, 6 стручков острого перчика (Чили), кусочек имбиря (если нет, можно пропустить), 8 горошин черного перца, 2 шт. гвоздики, 0,5 ст. растительного масла, 1 ст. уксуса, полстакана сахара, по 0,5 ч. л. корицы и красного молотого перца, 1 ч. л. соли (либо вместо соли соевый соус — 3 ст. л.).

Помидоры, лук и весь перец пропустить через мясорубку (желательно мелкую), добавить имбирь, перчик в горошке и гвоздику, растительное масло и поставить тушить на 30 минут. Потом все, что тушилось, протереть сквозь сито. После протирки (промолки), добавить уксус, перец молотый, соль, сахар, корицу. И поставить тушить на полтора часа на медленном огне. При этом крышка должна быть открыта, и надо непрерывно помешать. Готовить до тех пор, пока соус не загустеет.

Готовый соус можно разлить в прокипяченные баночки с крышками-закрутками. Таким образом соус может храниться целый год.

Кетчуп со специями

На 5 кг помидоров — 1 ст. измельченного лука, 160–200 г сахара, 30 г соли, 1 ст. 9 %-ного уксуса, по 1 ч. л. черного перца, гвоздики, горчичного семени, кусочек корицы, 0,5 ч. л. семян сельдерея.

Помидоры вымыть, порезать, сложить в эмалированную посуду. Репчатый лук очистить и измельчить, добавить в помидоры и распарить все под крышкой.

Массу охладить, протереть через мелкое металлическое сито и вновь варить до уменьшения объема вдвое. Сухие специи опустить в кетчуп в марлевом мешочке. В конце варки добавить соль, сахар, уксус, проварить после этого 5 минут, не более. Готовый кетчуп лучше разлить в бутылки и укупорить сразу.

Кетчуп с хреном

На 2 кг спелых помидоров — 1 ст. л. соли, 2 луковицы среднего размера, 2 ст. л. винного уксуса, 2 ст. л. красного вина, 100 г сахара, по 1 л. молотого имбиря, гвоздики и перца, 1 ст. л. тертого хрена.

Помидоры вымыть, удалить основание плодоножек, лук почистить и порезать. Варить помидоры с луком 15–20 минут, после чего пропустить через сито. Добавить уксус, вино, сахар и приправы и варить на медленном огне около 1 часа. Перелить в бутылки или банки и закрыть.

Кетчуп с базиликом и сельдереем

На 2 кг спелых помидоров — 2 луковицы, 1 яблоко, 2 ст. л. 9 %-ного уксуса, 125 г сахара, соль, 1 ст. л. сухого или 2 ветки свежего базилика, 2 ветки сельдерея с листьями, 0,5 ч. л. молотого перца, 3 гвоздики.

Помидоры опустить в кипящую воду. Вынуть и снять кожицу, разрезать пополам и удалить семена. Лук и яблоко мелко нарубить. Уксус с сахаром и пряностями довести до кипения. Помидоры, яблоко и лук положить в маринад и варить 45 минут, часто помешивая. Готовую массу в горячем виде залить в банки или бутылки и укупорить.

Помидоры натуральные

На 700 г помидоров (на литровую банку) — 350 г заливки.

Очищенные от кожицы помидоры ополоснуть теплой кипяченой водой, уложить в банки, залить кипящим рассолом или горячим томатным соком, который приготовить следующим образом: отбракованные плоды (мятые или перезрелые, но не испорченные) нарезать, сложить в кастрюлю и, помешивая, кипятить 8—10 минут.

Затем томаты протереть с помощью скалки через дуршлаг и снова нагреть, добавив на 1 л мякоти треть чайной ложки соли, 1 чайную ложку сахара и 1,5 г лимонной кислоты.

Банки накрыть крышками и стерилизовать в слабо-кипящей воде: пол-литровые — 4–5 минут, литровые — 8—10 минут. Закатать.

Помидоры маринованные

Для маринада: на 1 л воды — 50 г сахара, 50 г соли, 140 г 9 %-ного уксуса.

Помидоры тщательно вымыть. На дно каждой литровой банки положить листочек хрена, лавровый лист, веточку укропа, сельдерея и петрушки, маленький кусочек жгучего стручкового красного перца и зубчик чеснока. Уложить томаты целиком или половинками.

Приготовить маринад. Растворить в воде при нагревании соль и сахар, кипятить 5—10 минут, снимая пену, убрать с огня, профильтровать и влить уксус. Слегка остудить.

Залить маринадом банки, прикрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые — 5 минут, литровые — 8—10 минут. Остудить.

Помидоры в желе

Для заливки: на 1 л воды — 75 г сахара, 60 г соли, 3 ч. л. желатина.

Замочить желатин на 40–60 минут. Крупные мясистые помидоры нарезать четвертинками (можно добавить нарезанный и очищенный сладкий перец). На дно банок уложить нарезанный кольцами лук и помидоры. Вскипятить рассол, снять с огня и влить в него растворенный желатин. Горячей заливкой заполнить банки с помидорами и стерилизовать: пол-литровые — 5–7 минут, литровые — 8—10 минут.

Помидоры с перцем

Для рассола: на 2 л воды — 30 г соли, 50 г сахара, 12 г уксусной эссенции.

Помидоры тщательно промыть, не бланшировать. На дно каждой банки уложить промытые теплой кипяченой водой корень петрушки с зеленью и корень сельдерея, 2–3 гвоздики, четверть стручка красного жгучего перца, четверть стручка горького зеленого перца и 3–5 горошин черного. Заполнить банку помидорами, предварительно наколов иглой кожицу, что предотвратит помидоры от растрескивания. Залить горячим рассолом и выдержать 5 минут. Рассол слить в кастрюлю, дать вскипеть и снова залить. Банки закатать. Стерилизовать: литровые — 10–15 минут, трехлитровые — 20–25 минут. Охладить.

Томатный соус

На 2,5 кг протертых помидоров — 150 г сахара, 30 г соли, 8 г уксусной эссенции, 2–3 зубчика измельченного чеснока, 3–5 горошин черного горького перца, 3–4 гвоздики, 2–3 г молотой корицы.

Бланшированные и очищенные помидоры протереть через сито или дуршлаг с помощью скалки. Выложить в высокую металлическую посуду, заполнив содержимым наполовину, так как при сильном нагревании идет интенсивное расплескивание. Поставить на сильный огонь и уварить в 2 раза, добавив сахар и соль. Пряности заложить в марлевый мешочек, который

опустить в кипящую массу (после уваривания его извлечь). Соус снять с огня, добавить уксусную кислоту, разлить в простерилизованные, ополоснутые кипятком, банки и стерилизовать: пол-литровые — 4–5 минут, литровые — 8—10 минут.

Томатный сок

Тщательно вымытые томаты выложить в дуршлаг и бланшировать в горячей воде 2–3 минуты, после чего опустить дуршлаг с помидорами в холодную воду на такое же время. Снять кожицу и деревянной толкушкой протереть через дуршлаг в эмалированную миску. Профильтровать через сито и в полученный сок добавить соль (1 ч. л. на пол-литра сока).

Разлить сок в банки, укупорить и стерилизовать в скороварке 10 минут.

Для улучшения вкуса и аромата томатного сока на 10 кг помидоров добавить пюре из 3 кг сладкого красного перца, 1 кг моркови, 0,5 кг репчатого лука, 1 корня сельдерея и 2 пучков зелени петрушки. Овощи и зелень измельчить, выложить в эмалированную кастрюлю и припустить с 2 ст. воды, закрыв крышкой.

Затем овощи и зелень пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, смешать с соком, нагреть и разлить по банкам.

Стерилизовать пол-литровые банки 15 минут.

Варенье из зеленых помидоров

Отобрать 60–70 мелких зеленых помидоров (желательно продолговатой формы), обрезать плодоножки и удалить часть семени. Чтобы избавиться от горечи, помидоры выварить в трех водах по несколько минут, тщательно промывая холодной водой после каждой варки. С помощью ножа снять потрескавшуюся кожицу. Заложить помидоры в сахарный сироп (из расчета 1 кг сахара на 1 л воды), варить до загустения, оставить на 10–12 часов для охлаждения и разлить по банкам.

Варенье из недозрелых помидоров

На 1 кг помидоров — 1,2 кг сахара, 1,5 ст. воды.

Лучше всего для этого варенья годится сорт сливка. Сварить сироп, остудить. Помидоры сложить в таз для варенья и залить холодным сиропом, оставить на сутки. На другой день сироп слить и, вскипятив, вновь залить помидоры, но уже горячим сиропом. Через сутки эту процедуру повторить и варить помидоры до готовности на очень слабом огне.

Свекла маринованная сладкая

Для заливки: на 1 л воды — 100 г сахара, 50 г соли, 50 г 9 %-ного уксуса либо на 1 ст. воды — 1 ст. 9 %-ного уксуса, 25 г сахара, 5 г соли. Без корицы.

Свеклу тщательно вымыть, бланшировать в кипящей воде, очистить от кожицы, промыть холодной водой и нарезать кубиками или полосками. Уложить в простерилизованные банки (в литровую банку помещается 700 г свеклы).

Приготовить маринад. Для этого растворить в воде при нагревании соль и сахар, всыпать 2–5 кусочка корицы, 5–8 гвоздик, 5–8 горошин душистого перца и кипятить 10 минут. Снять с огня, профильтровать и влить уксус.

Залить банки горячим маринадом, прикрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые — 5 минут, литровые — 10 минут.

Квашение ботвы молодой свеклы

Листья промыть, разрезать на кусочки длиной 2–2,5 см, бланшировать 1 минуту в подсоленной кипящей воде (5 г поваренной соли на 1 л воды). После бланшировки ботву перенести на решето для стока воды, затем плотно уложить в бочку, пересыпать поваренной солью (5 % к массе продукта) и накрыть кружком, на который положить гнет. Брожение продолжается 7–8 суток (при температуре 1820 °С), после чего бочку перенести в прохладное место.

Свекла с хреном

На 1,6 кг свеклы — хрена 590 г, подсолнечного масла 350 г, сахара 155 г, соли 75 г, черного молотого перца 3 г, 9 %-ного уксуса 250 мл.

Обработать свежую молодую свеклу замочить в холодной воде на 24 часа, затем очистить хрен от кожицы, удалить верхнюю и нижнюю части корня и измельчить на терке или мясорубке. Подготовленные свеклу и хрен поместить в эмалированную кастрюлю, добавить соль, сахар, черный молотый перец, прокаленное до появления белого дыма подсолнечное масло, смесь хорошо перемешать, нагреть до 70–75 °С, снять с огня и добавить уксус. Смесь еще раз тщательно перемешать и горячей расфасовать в сухие подогретые банки. Наполненные банки накрыть прокипяченными лакированными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 60 °С, для пастеризации.

Время пастеризации при 90 °С для пол-литровых банок 20 минут, литровых — 25 минут.

По окончании пастеризации банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Маринованный лук

Для маринада: на 1 л воды — 150 г 6 %-ного уксуса, 20 г, 20 г сахара, либо на 1 л кипяченого 6 %-ного уксуса — 50 г сахара, душистый перец, черный перец, лавровый лист, гвоздика.

Мелкий лук — севок или выборок — почистить, вымыть, бланшировать и уложить в банки. Залить маринадом и стерилизовать: литровые банки — 20 минут, быстро охладить.

Зеленый лук соленый

На 1 кг зеленого лука — 200 г соли.

Промытый и слегка обсушенный лук нарезать, перемешать с солью, утрамбовать в банку. Выдержать пару дней при комнатной температуре, затем хранить в холодильнике.

Чеснок, квашенный с зеленью базилика

На 1 кг чеснока — базилик, зелень 100 г, вода 1 л, соль 70 г, сахарный песок 100 г.

Головки молодого чеснока вымыть, освободить от стеблей и корней (донышек), очистить от верхнего слоя шелухи, не разделяя на дольки, замочить в холодной воде на 8—10 часов, промыть в холодной воде, уложить в чистую тару, прослаивая чеснок свежей зеленью базилика, залить холодной кипяченой водой с растворенными в ней сахарным песком и солью, накрыть крышкой и поставить в холодное место. Раствор должен покрывать головки чеснока на 2–3 см.

Стрелки чеснока квашеные

Чеснок, стрелки — 2 кг, сахарный песок 100 г, вода 1,5 л, соль 100 г.

Стрелки чеснока вымыть, нарезать крупными кусками (длиной 3–5 см), уложить в подготовленную чистую тару Развести в воде соль и сахарный песок, раствор вскипятить, остудить и залить чесночные стрелки. Накрыть тару чистой тканью, положить кружок и на него гнет, чтобы над тканью выступил раствор. Затем выставить на холод для дальнейшего хранения. Приблизительно через месяц чесночные стрелки будут готовы для употребления.

Стрелки чеснока, маринованные в соке красной смородины

На 2 кг чеснока: сок красной смородины 400 г, сахарный песок 100 г, вода 700 г, соль 50 г, укроп 3 зонтика.

Стрелки чеснока и зонтики укропа вымыть, нарезать кусками длиной 35 см. Бланшировать в кипящей воде 1 минуту, уложить в подготовленную тару. Ягоды красной смородины залить кипящей водой и кипятить 3 минуты. Протереть через сито, залить процеженным отваром, добавить сахарный песок и соль и довести раствор до кипения. Кипящим раствором залить чесночные стрелки с укропом. Банки закатать и, перевернув вниз крышкой, поставить для охлаждения. Хранить при комнатной температуре.

При изготовлении приправ из чесночных стрелок вы можете заменять травы по своему вкусу, используя укроп, базилик, мяту, мелиссу, сухие приправы.

Чеснок маринованный

1 способ

На 1 кг чеснока — 600 г воды, 30 г соли и 30 г 9 %-ного уксуса.

Головки чеснока (годятся только свежие, развитые, крепкие) очистить от корневой мочки и шелухи и опустить в кипяченую холодную воду на 30 минут, затем промыть проточной. На дно банки уложить несколько укропных метелок, затем чеснок и залить остывшим маринадом. Сверху на чеснок так же положить укропные метелки.

Оставить чеснок при комнатной температуре, чтобы перебродил, на 10–14 дней. По мере надобности доливать банку доверху маринадом, приготовленным в такой пропорции: на 0,5 л воды — 1 ч. л. соли и 10 г 9 %-ного уксуса.

2 способ

Приготовить маринад: в эмалированную кастрюлю налить 200 г воды, 200 г 9 %-ного уксуса, 2 ч. л соли, 2 ст. л. сахара, 3–5 горошин черного перца, 3 лавровых листа, 2 ч. л. хмели-сунели. Нагреть до закипания, снять и охладить.

Головки чеснока разделить на зубчики и снять с них сухую оболочку. Взвесить, выложить в дуршлаг и ошпарить кипящей соленой водой (50 г соли на 0,5 л воды). Остудить, поместив дуршлаг на полминуты в холодную воду. Чеснок сложить в банку, залить холодным маринадом. Банку покрыть листом плотной бумаги, обвязать шпагатом и хранить при температуре 15–22 °С.

Чеснок соленый

Годятся только крупные, свежие, крепкие головки чеснока. Чеснок вымыть, снять шелуху, не допуская оголения долек. Еще раз вымыть и уложить в банки. Залить холодной водой и оставить на 3 суток, меняя воду один-два раза в сутки. Приготовить 10 %-ный раствор соли (100 г на 1 л воды), прокипятить, охладить. Чеснок уложить в простерилизованные банки и залить соляным рассолом. Накрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые банки — 5 минут, литровые — 8 минут.

Хрен маринованный

На 100 г хрена — 2 ст. воды, 1 ст. 9 %-ного уксуса, 20–30 г сахара, 20–30 г соли.

Корни хрена тщательно вымыть и замочить на сутки в воде. Свежевыкопанный хрен замачивать не нужно. Кожицу соскоблить, отрезать головку. Измельчить хрен на терке или в мясорубке. На выходную головку мясорубки надеть полиэтиленовый мешочек и закрепить резинкой — благодаря этому можно избавиться от слезотечения. В кипящей воде растворить сахар и соль, снять с огня, добавить уксус, смешать измельченный хрен, заполнить массой горячие банки, пастеризовать при температуре 90 °С в течение 15–20 минут.

«Хреновая» закуска

Взять 2,5 кг помидоров, 0,5 кг сладкого перца, 100 г горького перца, 150 г чеснока, 250 г корня хрена. Все это перемолоть на мясорубке. Затем добавить

1,5 ст. уксуса, 0,5 ст. соли, 1,5 ст. сахара. Хорошенько перемешать и разложить в банки, хранить в холодильнике.

Сухая заготовка из корней хрена

Вымытые и очищенные корни хрена нарезать тонкими кружками, посушить в духовке при температуре 60–70 °С и измельчить в порошок в кофемолке или перетирая руками и просеивая через сито. Хранить в сухой, плотно закрытой посуде. Если такой порошок залить кипятком и выдержать в закрытой крышкой посуде несколько часов, то образовавшуюся массу можно использовать так же, как свеженатертый хрен, но он будет менее острым, однако сохранит все микроэлементы и целебные свойства.

Укроп в масле

На 1 кг укропа — 300 г воды, пол-литра 8 %-ного уксуса, 30 г соли, 50 г растительного масла.

Промытый молодой укроп нарезать небольшими кусочками и уложить в банки. Воду, уксус и соль прокипятить и охлажденным раствором залить укроп. Дать немного постоять, а затем залить маслом. Банки хорошо завязать и поставить в холодное место.

Крапива консервированная

Для маринада: 1 л воды, 2 ст. л. соли, 1 ч. л. 9 %-ной уксусной кислоты.

Листья крапивы бланшировать 10–15 минут в большом количестве воды. В горячем виде разложить по литровым банкам, залить горячей жидкостью, в которой крапиву бланшировали, насыпать мелкой соли, добавить уксусную кислоту. Банки закатать, перевернуть вверх дном и выдержать до полного остывания.

Петрушка соленая

На 1,2 кг петрушки — 300 г соли.

Петрушку вымыть, нарезать, удалив грубую часть черешков, смешать с солью, утрамбовать в банке до выделения сока. Выдержать двое — трое суток при комнатной температуре, затем убрать в холодильник. Если зелень в посуде сильно осядет, содержимое можно переложить в меньшую емкость.

Щавель консервированный

На 100 г щавеля — 10 г соли.

Щавель вымыть и нарубить ножом. Смешать с чистой сухой солью, плотно уложить в банку и укупорить. Хранить на холоде, не допуская замораживания.

Грибы

Сушка грибов в духовке

Грибы можно сушить и в духовке. Для этого нужно сделать из проволочной сетки с крупными ячейками несколько решеток, которые вставляются в духовку вместо обычных противней.

Подготовленные к сушке грибы нужно разложить на решетках, поставить в духовку при температуре 60–70 °С и сушить до готовности. Во время сушки дверцу духовки следует оставить приоткрытой, чтобы оттуда выходил влажный воздух.

Грибной порошок

Для изготовления грибного порошка можно использовать те же грибы, что и для сушки. Порошок можно приготовить из одного вида грибов или из смеси. Из ножек большинства трубчатых грибов получается грубый, плохо разваривающийся порошок, поэтому лучше использовать только их шляпки. Очень хороший порошок получается из лисичек и сморчков.

Перед сушкой на порошок грибы режут на пластинки 0,5–1 см толщины.

Их провяливают на солнце, а затем досушивают в печи или в духовке. Для размола в порошок подходят сухие грибы с влажностью не более 12 %. Их можно размолоть в кофемолке или растолочь в фарфоровой ступке. Плохо размолотый порошок можно просеять через тонкое сито, а крупные частицы досушить и снова перемолоть. Чем мельче порошок, тем он качественнее.

Грибной порошок очень легко впитывает влагу и быстро портится. Его следует хранить в закрытых банках, бутылках и другой плотно закрывающейся посуде, в темном, сухом, прохладном месте.

Порошки из различных грибов используют для приготовления соусов, супов, икры, ими посыпают блюда из мяса и рыбы во время приготовления, чтобы улучшить вкус и аромат. Перед употреблением грибной порошок смешивают с небольшим количеством теплой воды и оставляют на 20–30 минут для набухания, затем добавляют в пищу и варят 10–15 минут.

Кроме порошков, из сушеных грибов можно изготовить грибную крупу, которая идет в супы, соусы и другие блюда.

Холодный способ соления грибов

Здесь, видимо, нужно напомнить, что холодным способом нельзя солить грибы, которым необходимо отваривание для удаления ядовитых веществ. Грибы, содержащие горький и едкий сок, во многих кулинарных инструкциях рекомендуется вымачивать по нескольку суток или отваривать.

Однако при длительном вымачивании они теряют не только горечи, но и полезные вещества, а в летнюю жару могут загнить. Опыт показывает, что при правильной засолке холодным способом горечь из этих грибов исчезает и без вымачивания, и они получаются вкуснее, чем засоленные горячим способом.

Для холодного засола пригодны грузди, подгруздки белые и черные, рыжики, волнушки, серушки, большинство сыроежек. Солить их можно и раздельно, и смесью. Если есть возможность, мягкие и ломкие грибы (волнушки, белянки, рыжики, сыроежки) лучше солить отдельно от крепких и мясистых (грузди, подгруздки, валуи), потому что первые засаливаются быстрее, а вторые медленнее.

Грибы, предназначенные для соления, нужно перебрать, очистить от мусора, залить чистой водой и оставить на 1–3 часа, чтобы прилипшие частицы мусора и грязи отмокли. Затем шляпки грибов нужно отмыть от налипшей грязи и тщательно прополоскать в чистой воде.

Перед укладкой грибов на дно тары нужно насыпать слой соли. Поверх него кладутся листья черной смородины, вишни и дуба, листья и корень хрена, стебли укропа — для придания грибам лучшего вкуса и аромата. Ножки грибов отрезаются на расстоянии 0,5 см от шляпки. Укладывать грибы нужно плотно, шляпками вниз, слоями 6—10 см толщины. Каждый слой грибов пересыпается солью с пряностями (лавровым листом, перцем, чесноком). Берется 35–50 г соли на 1 кг свежих грибов или, по старинным нормам, 1,5–2 ст. соли на ведро грибов. Сверху грибы нужно прикрыть слоем листьев смородины, хрена, вишни, укропа, чтобы предохранить их от плесени, которая может появиться на поверхности рассола. Затем грибы накрывают деревянным кружком, на него кладут груз и прикрывают тару чистой тряпкой.

Для гнета лучше всего брать камень, не растворяющийся в рассоле. Нельзя использовать кирпичи, известковые и доломитовые камни, металлические ржавеющие предметы. Если нет подходящего камня, можно взять эмалированную кастрюлю с неповрежденной эмалью и наполнить ее чем-нибудь тяжелым. Тяжесть гнета должна быть подобрана так, чтобы прижать грибы

и вытеснить из них воздух, но не раздавить их.

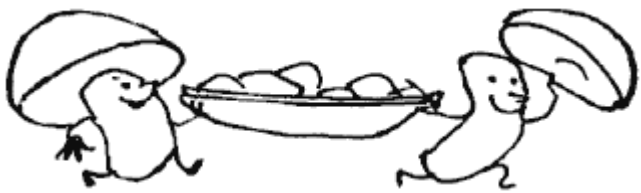
Через 1–2 дня грибы осядут и дадут сок. Весь процесс засолки занимает 1,5–2 месяца, затем грибы можно использовать в пищу. Температура в помещении во время засолки грибов не должна превышать 6–8 °С, иначе они могут прокиснуть или заплесневеть, но и не должна опускаться ниже 0 °С, потому что при низкой температуре засолка идет медленнее. Если грибы промерзнут, они чернеют и делаются невкусными. Хранить готовые к употреблению грибы лучше всего при температуре 0–4 °С.

Рассол должен полностью закрывать грибы. Если рассола мало или он по каким-то причинам вытек, нужно залить грибы 10 %-ным раствором соли в кипяченой воде. В случае появления плесени нужно удалить ее со стенок тары чистой тряпкой, смоченной раствором соли или уксуса, а также промыть в этом растворе деревянный кружок и гнет.

Если кадка не заполнена, туда можно добавить грибы, собранные позже. Их нужно очистить, помыть, обрезать ножки, затем снять гнет и верхний слой листьев, уложить грибы поверх засоленных, как описано выше, снова прикрыть их слоем листьев, чтобы те полностью закрывали грибы, и вернуть гнет на место.

Сухой способ соления грибов

Этим способом солят преимущественно рыжики и сыроежки. Он характерен тем, что грибы перед засолом не моют, а тщательно очищают от лесного мусора и протирают влажной тряпкой. В остальном этот способ сходен с холодным. В рыжики не кладут трав и специй, чтобы не отбить их естественный вкус и аромат. После очистки их укладывают в тару и пересыпают солью (35–50 г соли на 1 кг грибов).



Как и при холодном способе, уложенные грибы накрывают деревянным кружком, на него кладут гнет и прикрывают тару чистой тряпкой. Через 1–2 дня они дают сок.

Горячий способ соления грибов

Грибы, в свежем виде содержащие ядовитые вещества (сморчки, паутинники, опенки), можно солить только этим способом. Он подходит и для плотных, мясистых грибов с грубой мякотью, делающихся от варки мягче, и для грибов, содержащих большое количество горечи, которая удаляется при отваривании. Это скрипицы, грузди перечные, горькушки, краснушки, валуи, говорушки и некоторые сыроежки. Горячим способом также солят все разновидности трубчатых грибов.

Подготовленные к засолке грибы нужно отварить в чистой подсоленной воде, затем дать воде стечь и остудить. Время отваривания зависит от вида грибов. Трубчатые грибы отваривают 10–15 минут, грубые и горькие грибы -20-30 минут. Условно съедобные грибы нужно отваривать в течение времени, достаточного для отделения ядовитых веществ (не менее 20 минут), а затем несколько раз тщательно промыть холодной водой. Для мягких грибов с нежной мякотью, таких, как рыжики, волнушки, негорькие сыроежки, достаточно бланширования в течение 5–8 минут.

Когда грибы немного обсохнут, их солят так же, как описано в холодном способе. Грибы, засоленные горячим способом, пригодны в пищу уже через 10–15 дней.

Квашение грибов

Квашение отличается от засолки тем, что в грибы добавляется закваска.

Для квашения пригодны все пластинчатые грибы, особенно виды с плотной, грубой мякотью, которые при обычной засолке сквашиваются очень медленно.

Предназначенные для квашения грибы чистят, моют в холодной воде, а затем отваривают в течение 20–30 минут в подсоленной воде (20 г соли на 1 л воды). После отваривания грибы откидывают на решето, дают воде стечь и охлаждают, затем укладывают в стеклянные банки или в другую посуду, накрывают сверху деревянным кружком и заливают кисло-сладкой заливкой с добавлением закваски.

Для приготовления заливки нужно в 1 л кипяченой воды растворить 70 г поваренной соли и 20 г сахара. Для закваски в грибы кладут сыворотку или кислое обезжиренное молоко — 1 столовую ложку на 1 кг грибов. Процесс квашения длится 2–3 недели, в зависимости от температуры хранения.

Квашение рыжиков

Чтобы приготовить заливку, на 1 кг грибов нужно взять 30 г соли, 15 г сахара и 1 ст. л. кислого молока или сыворотки.

Для квашения отбирают рыжики со шляпками диаметром не более 5 см. Очистив и промыв, их ошпаривают крутым кипятком и откидывают на решето, затем укладывают в стеклянные банки, пересыпают солью и заливают заливкой. Сверху кладут деревянный кружок и груз с таким расчетом, чтобы грибы всегда находились в жидкости.

Маринование шампиньонов

На 1 л воды берут 2 ч. л. соли и 0,5 г лимонной кислоты.

Для маринования отбирают молодые шампиньоны с нераскрывшимися шляпками и обрезают ножки по самые края шляпок. Грибы тщательно моют, затем бланшируют, погружая их в дуршлаге на 5 минут в кипяток, промывают холодной водой и откидывают на решето, чтобы стекла вода.

После бланширования их опускают в кастрюлю с кипящей водой. В воду нужно положить соль и лимонную кислоту. Грибы варят до готовности, помешивая и снимая пену.

Готовые грибы начинают опускаться на дно, а маринад становится прозрачным. Перед концом варки в маринад добавляют 8 %-ный уксус — 2 ст. л. на 1 кг свежих грибов — лавровый лист, душистый перец и гвоздику.

Сваренные грибы быстро охлаждают, перекладывают в банки, заливают охлажденным маринадом, в котором они варились, и закрывают крышками.

Маринование рыжиков

Для изготовления маринада на 1 кг грибов берут 0,75 ст. воды, 1 ч. л. соли, специи и кипятят 20–30 минут на слабом огне. Когда маринад немного остынет, туда добавляют полстакана 8 %-ного уксуса на 1 кг грибов и охлаждают.

Отобранные, очищенные и промытые молодые шляпки рыжиков заливают подсоленным кипятком и оставляют на 2–3 минуты в плотно закрытой посуде, затем откидывают на решето и дают остыть. Остывшие грибы раскладывают в банки, заливают холодным маринадом и закрывают крышками.

Маринование горькушек

Для маринада: на 1 кг грибов — 1 ст. л. соли, 1–2 ч. л. сахара, 10 горошин перца, 5 гвоздик, 2 лавровых листа, 1–2 луковицы, половинка моркови, 2 ст. воды, 50–60 г 30 %-ной уксусной кислоты.

Очищенные и промытые мелкие шляпки горькушек отваривают в течение 20 минут, затем отвар сливают, а грибы промывают холодной водой и отжимают. Варят маринад до готовности овощей. В конце варки туда добавляют уксус, кладут отжатые грибы и варят еще 5—10 минут. Когда грибы сварятся, их перекладывают в банки, заливают горячим маринадом, плотно закупоривают, охлаждают и ставят в холодное место для хранения.

Маринование лисичек

Для маринада на 1 кг грибов берется две трети стакана 8 %-ного уксуса, одна треть стакана воды, одна столовая ложка соли.

Лисички очистить от грязи, промыть, отрезать ножки там, где начинаются пластинки, отварить в подсоленной воде в течение 20 минут и откинуть на решето. Маринад довести до кипения, затем опустить туда отваренные грибы и варить еще 20–25 минут. Перед концом варки добавить на 1 л грибов в маринаде 1 чайную ложку сахарного песка, 5 горошин душистого перца, лавровый лист, 2 штуки гвоздики и столько же корицы. По окончании варки грибы быстро охладить и переложить в банки.

Консервирование маринованных грибов

Маринад для консервированных грибов готовится так же, как для маринованных, но уксуса или уксусной эссенции кладут в 2 раза меньше, а сахара берут 1 столовую ложку на 1 л продукции. Грибы отваривают в маринаде, как описано в мариновании, затем раскладывают по банкам и стерилизуют.

Консервирование жареных грибов

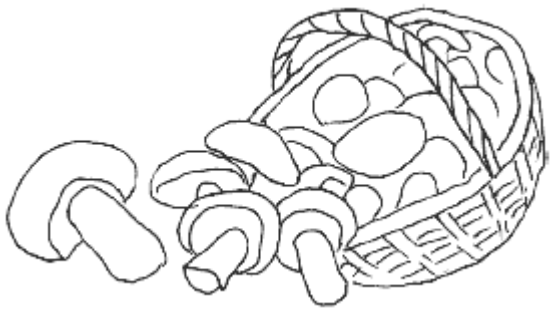
Свежие грибы очистить, промыть, дать воде стечь и нарезать брусками или ломтиками. В эмалированной кастрюле разогреть масло, положить туда грибы, посолить и варить в собственном соку, под крышкой при слабом кипении в течение 40–50 минут. Затем нужно снять крышку и обжарить их, пока сок не испарится и масло не станет прозрачным.

Грибы нужно горячими разложить в небольшие банки, заранее стерилизованные в кипящей воде в течение 15 минут (крышки тоже стерилизовать), и залить сверху слоем растопленного масла не менее 1 см. Если грибы должны храниться при комнатной температуре, банки нужно простерилизовать в течение 1 часа и герметически закупорить. Если они будут храниться в холодном помещении, банки достаточно просто закупорить.

В любом случае консервированные жареные грибы нужно хранить в темноте, потому что жиры на свету расщепляются и прогоркают.

Консервирование натуральных грибов

Грибы очистить, промыть, нарезать и отварить в подсоленной воде. В каждую банку на пятую часть объема налить горячей прокипяченной воды с небольшим добавлением уксуса (3 ч. л. 5 %-ного уксуса на 100 г воды), заполнить грибами и стерилизовать. Банки закупорить и поставить на хранение.



При использовании жидкость сливают, а грибы обжаривают на сковородке, как свежие.

Консервирование соленых грибов

Соленые грибы вместе с рассолом положить в кастрюлю и довести до кипения, периодически помешивая, чтобы не пригорели. Прогретые грибы разложить по банкам и стерилизовать.

Рассола должно быть примерно 20 % от общего объема. Если его мало, нужно добавить в грибы соленую воду, взяв 1 ст. л. соли на 1 л воды.

Консервирование грибов в собственном соку

Грибы очистить, промыть, нарезать и поместить в эмалированную кастрюлю, на дно которой налито немного воды. Посолить их и прогревать при помешивании, пока из них не выделится сок, затем закрыть крышкой и отваривать на слабом огне 15–20 минут.

Отваренные грибы разложить по банкам, залить оставшимся от варки грибным соком так, чтобы они были полностью закрыты жидкостью. Если сока мало или он выкипел, во время варки можно добавить немного кипяченой воды.

Банки простерилизовать, закатать и поставить на хранение.

Фрукты, ягоды

Абрикосы в сахаре

Для сиропа: на 0,5 л воды — 1,25 кг сахара.

Абрикосы вымыть, удалить косточки и проварить в сиропе на слабом огне 30 минут. Оставить на сутки. На следующий день варить на слабом огне, пока абрикосы не станут прозрачными. После этого плоды вынимают из сиропа, раскладывают на плоской тарелке или блюде и дают подсохнуть в нежаркой духовке. Когда их поверхность будет хорошо подсушена, уложить их в банки, пересыпая слегка сахарным песком или сахарной пудрой.

Варенье из абрикосов

На 1 кг абрикосов — 1 кг сахара, 0,5 л воды.

Крупные, спелые абрикосы вымыть, разрезать, удалить косточки. Сварить сироп. Выложить абрикосы в таз для варенья, залить сиропом и оставить на 12 часов. Перед следующей варкой сироп слить, довести до кипения и 5 минут проварить его на слабом огне, снова залить абрикосы и оставить еще на 12 часов. На третий раз доварить варенье до готовности. Половинки абрикоса становятся прозрачными, как янтарь.

Варенье из целых абрикосов

На 1 кг абрикосов — 1,3–1,5 кг сахара, 300 г воды, 2–3 г лимонной кислоты.

Недозрелые плоды или дички промыть, наколоть, бланшировать 3 минуты в кипятке, затем 3 минуты студить в холодной воде. Воде дать стечь. Приготовить сироп и залить кипящим абрикосы. Довести до кипения на слабом огне и проварить 3–5 минут. Снять с огня и оставить на 6–8 часов. Эту операцию повторить 3 раза. В последний раз варить до готовности с добавлением в конце варки лимонной кислоты.

Варенье из абрикосов с косточками

На 1 кг абрикосов — 350–400 г сахара, 0,5 л воды.

Абрикосы промыть, сделать на них небольшие надрезы и выдавить косточки. Извлечь ядра и вставить их в абрикосы. Сварить сироп. Выложить абрикосы в кастрюлю, залить горячим сиропом и оставить на 10–12 часов.

Затем сироп слить, прокипятить 5 минут, снова залить абрикосы и оставить на сутки. В третий раз варить варенье до готовности. Абрикосы и сироп должны стать прозрачными.

Абрикосы в яблочном пюре

На 1 кг абрикосов — 1 кг кислых яблок, 200 г сахара, гвоздика по вкусу.

Яблоки очистить, удалить сердцевину, нарезать дольками и разварить в кастрюле под крышкой с тремя ложками воды. В горячем виде яблоки протереть через сито, добавить сахар, хорошенько размешать и на слабом огне довести до кипения.

Абрикосы вымыть, разрезать на половинки, удалить косточки и бланшировать в кипящей воде 2 минуты, затем быстро остудить и откинуть на дуршлаг для стекания воды.

Абрикосы уложить в подготовленные банки, осторожно залить кипящим пюре, накрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые банки — 10 минут, литровые банки — 15 минут. Закатать.

Пюре из абрикосов

На 1 кг абрикосов — 250 г сахара, 250 г воды.

Спелые абрикосы вымыть, разрезать на половинки и удалить косточки. Затем абрикосы выложить в эмалированную кастрюлю, влить 1 стакан воды, прикрыть крышкой и на слабом огне довести до кипения. Проварить абрикосы 8—10 минут, протереть в горячем виде через сито и выложить в таз для варенья или в кастрюльку. В протертые абрикосы всыпать сахар, хорошенько перемешать, поставить на слабый огонь. Помешивая, довести до кипения и проварить не больше 10 минут.

Затем разлить по банкам и стерилизовать: пол-литровые банки — 10 минут, литровые — 15 минут.

Желе из абрикосов

На 1 л пюре — 650 г сахара.

Твердые зрелые абрикосы (можно приготовить желе из недозрелых абрикосов, но в этом случае сахара идет больше) бланшировать 3 минуты в кипятке, затем снять кожицу, разделить на половинки и удалить косточки. Абрикосы выложить в кастрюлю, залить небольшим количеством воды и варить до размягчения. В горячем виде протереть через густое сито, добавить сахар и нагревать, непрерывно помешивая, до полнейшего растворения сахара.

Затем на слабом огне довести до кипения и уварить примерно на половину, снимая пену. Желе готово, если капля, опущенная в холодную воду, превращается в шарик.

Готовое желе в горячем виде разлить по прогретым простерилизованным банкам, закатать и пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые — 8 минут, литровые — 12 минут. Банки охладить в естественном состоянии, не переворачивая.

Повидло из абрикосов

На 1 кг абрикосов — 100 г сахара.

Для изготовления повидла годятся мятые и перезрелые плоды. Извлечь косточки, вырезать дефектные части и варить на медленном огне, постоянно помешивая. Незадолго до конца варки всыпать сахар, тщательно размешать. Пюре варить до загустения, пока оно не уварится на одну треть объема. В горячем виде разложить по банкам и укупорить полиэтиленовыми крышками или обвязать пергаментной бумагой.

Мармелад из абрикосов

На 1 кг абрикосов — 900 г сахара, 3 г лимонной кислоты, 250 г воды.

Спелые абрикосы вымыть, разрезать на половинки и удалить косточки. Затем абрикосы выложить в эмалированную кастрюлю, влить 1 стакан воды, прикрыть крышкой и на слабом огне довести до кипения. Проварить абрикосы 8—10 минут, протереть в горячем виде через сито и выложить в таз для варенья или в широкую кастрюлю. В протертые абрикосы всыпать сахар, хорошенько перемешать, поставить на огонь. Мармелад следует варить на медленном огне, периодически помешивая деревянной лопаточкой. Твердый мармелад считается готовым, если на дне кастрюли остается след от ложки.

Готовый мармелад разложить по банкам, положив сверху на мармелад пергамент, смоченный в спирте, после чего завязать пергаментной бумагой или закрыть полиэтиленовыми крышками.

Банки с мармеладом охладить, поставив в теплую воду и доливая холодную. Во время охлаждения банки с мармеладом нельзя двигать.

Компот из абрикосов

Для сиропа: на 1 л воды — 650 г сахара.

Спелые, крупные плоды, с плотной мякотью, вымыть, разрезать, удалить косточки и бланшировать 3 минуты в кипящей воде. Быстро охладить в холодной воде (3 минуты), снять кожицу.

Абрикосы уложить в банки и залить слегка остывшим сахарным сиропом. Накрыть крышкой и стерилизовать: пол-литровые банки — 10 минут, литровые — 15 минут. Остудить.

Компот из абрикосов и вишни

Для сиропа: на 1 л воды — 400 г сахара.

Из вишни удалить косточки. Абрикосы наколоть с двух сторон булавкой, разрезать на половинки, удалить косточки и бланшировать 3 минуты в кипящей воде, после чего быстро охладить в холодной. В банки уложить, чередуя ряд вишен с двумя рядами абрикосов, и залить слегка остывшим (но все еще достаточно горячим) сахарным сиропом.

Банки накрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые — 15 минут, литровые — 25 минут.

Закатать.

Абрикосовый сок с мякотью

На 1 кг абрикосов — 250 г сахара, 250 г воды.

Спелые абрикосы без дефектов вымыть, разрезать на половинки и удалить косточки. Затем абрикосы выложить в эмалированную кастрюлю, влить 1 стакан воды, прикрыть крышкой и на слабом огне довести до кипения. Проварить абрикосы 8—10 минут, протереть в горячем виде через сито, выложить в кастрюлю, добавить сахар, хорошенько перемешать и поставить на слабый огонь.

Помешивая, довести до кипения и в горячем виде разлить по простерилизованным банкам. Закатать, перевернуть вверх дном, укутать и оставить до остывания.

Цукаты из абрикосов

Сварить обыкновенное абрикосовое варенье без добавления лимонной кислоты. Из горячего варенья вынуть плоды, откинуть на дуршлаг или сито, дать стечь сиропу. Затем разложить абрикосы на решетке или на плоской тарелке и подсушить в слабо нагретой духовке с открытой дверцей. Затем плоды обвалять в сахарной пудре (по желанию можно в половинки цукатов завернуть кусочки грецкого ореха) и досушить до готовности.

Хранить в коробках или в стеклянных банках, переложив каждый ряд цукатов пергаментной бумагой.

Сушеные абрикосы

На 1 кг абрикосов без косточек — 600–700 г сахара.

Спелые здоровые плоды вымыть, обсушить, разрезать на половинки и удалить косточки. Затем выложить в таз или широкую кастрюлю, засыпать сахаром и оставить на 10–12 часов, после чего довести до кипения. Абрикосы откинуть на дуршлаг, дать стечь сиропу, разложить на противень и сушить в слабо нагретой духовке с открытой дверцей.

Подсушенные и остывшие абрикосы разложить по сухим стеклянным банкам и укупорить.

Варенье из айвы

На 1 кг айвы — 1,2 кг сахара, 750 г воды.

Айву разрезать на дольки, удалить сердцевину вместе с каменистым слоем и бланшировать (в данном случае — проварить) в кипящей воде 15 минут до размягчения. Отвар слить в кастрюлю, добавить 700 г сахара и сварить сироп. Дольки залить горячим сахарным сиропом и выдержать 5–6 часов. Затем сироп слить, всыпать в него оставшийся сахар и прокипятить 7–8 минут. Кипящим сиропом снова залить айву и выдержать еще 5–6 часов. В третий раз варить варенье до готовности. В конце варки добавить 2–3 г лимонной кислоты.

Разливают варенье, используя метод горячего разлива. Герметически укупоривают.

Варенье из айвы по-украински

На 1 кг айвы — 1 кг сахара, 1 л воды.

Спелую айву очистить от кожицы и натереть на крупной терке. Сахарный сироп довести до кипения и всыпать в него небольшими порциями, помешивая, натертую айву. Варить до готовности в один прием. В холодном виде разложить по чистым сухим банкам.

Айвовое пюре без сахара

Айву очистить от кожицы, нарезать тонкими дольками, выложить в эмалированную кастрюлю, залить водой так, чтобы она на 2–3 см покрывала айву, и варить около 10 минут до размягчения. Затем протереть через сито. Протертую массу выложить в кастрюлю или в таз, довести до кипения и проварить 8—10 минут, после чего в горячем виде разлить по банкам, накрыть простерилизованными крышками и закатать. Банки перевернуть вверх дном, укутать и оставить до полного остывания.

Айвовое пюре

На 1 л пюре — 100–120 г сахара.

Айву обтереть тряпочкой, чтобы удалить с кожицы пушок, вымыть, разрезать, удалить сердцевину и нарезать кусочками. Выложить в эмалированную кастрюлю, залить водой так, чтобы она на 2–3 см покрывала кусочки айвы, и варить до размягчения. Затем протереть через сито или пропустить через мясорубку. В полученное пюре всыпать сахар, хорошенько размешать, поставить на огонь и довести до кипения. Кипящее пюре разлить по банкам и стерилизовать 40 минут.

Желе из айвы

На 1 л жидкости — 1 кг сахара, 1 лимон.

Айву очистить от кожицы, нарезать тонкими дольками, выложить в эмалированную кастрюлю, залить водой так, чтобы она покрывала айву на 23 см, и варить до полного размягчения. Затем разваренную массу откинуть на сито и дать жидкости стечь. Всю жидкость слить в одну посуду, добавить сахар, лимонный сок и уварить на одну треть от первоначального объема. Желе готово, если капля, опущенная в холодную воду, превращается в шарик.

Готовое желе в горячем виде разлить по банкам и закатать. Банки перевернуть вверх дном, укутать и оставить до полного остывания.

Повидло из айвы

На 1 кг айвы — 800 г сахара, 0,5 л воды.

Спелую айву разрезать на дольки и удалить сердцевину. Кожицу не чистить. Нарезанную айву выложить в широкую эмалированную кастрюлю, залить водой и варить до размягчения, после чего протереть через сито. Полученное пюре снова переложить в кастрюлю, размешать с сахаром и варить до загустения.

Мармелад из айвы

На 1 кг айвы японской — 0,5 кг сахара, 2 ст. воды.

Айву вымыть, разрезать, удалить сердцевину и нарезать дольками. Выложить в эмалированную кастрюлю, залить водой и варить на медленном огне до размягчения. Затем протереть через сито или пропустить через мясорубку. В полученное пюре всыпать сахар, хорошенько размешать, поставить на огонь и варить, периодически помешивая деревянной лопаточкой. Твердый мармелад считается готовым, если на дне кастрюли остается след от ложки. Готовый мармелад в горячем виде слоем 1,5–2 см выложить на противень или поднос, выстланный пергаментной бумагой, и охлаждать естественным способом.

Когда мармелад покроется корочкой, разрезать его на кусочки и дать им подсохнуть, после чего обсыпать мармелад сахарной пудрой, переложить в стеклянную посуду и хранить в сухом холодном месте.

Компот из айвы

Для сиропа: на 1 л айвового отвара — 400 г сахара, 2 г лимонной кислоты.

Айву очистить от кожицы, разрезать на дольки, удалить сердцевину вместе с каменистым слоем. В процессе нарезания айву выкладывать в подсоленную воду для предохранения от потемнения, затем айву промыть. Нарезанную айву бланшировать (в данном случае — проварить) в кипящей воде 15 минут до размягчения. Затем айву откинуть на дуршлаг, отвар слить в кастрюлю, добавить 400 г сахара, лимонную кислоту и проварить сироп 5 минут.

Дольки айвы уложить в банки, залить кипящим сахарным сиропом, накрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые — 7 минут, литровые — 10 минут.

Цукаты из айвы

На 1 кг айвы — 1,2 кг сахара, 300 г воды.

Очищенные дольки выложить в эмалированную кастрюлю, залить горячим сахарным сиропом, варить 15 минут и оставить на 10 часов. Повторить три раза. После последней варки отбросить сваренные дольки на дуршлаг для стекания сиропа (оставить на час). Затем выложить цукаты на пергамент и сушить в нежаркой духовке с открытой дверцей в течение 6–8 часов, после чего обсыпать их сахарной пудрой. Досушить цукаты можно и при комнатной температуре в течение 2–3 дней. Готовые цукаты обсыпать сахарной пудрой, переложить в сухие простерилизованные банки и закатать.

Начинка для пирога

Не снимая кожицы, разрезать айву на 4 части, удалить сердцевину. Выложить в простерилизованные банки, залить кипящей водой и стерилизовать: пол-литровые банки — 5 минут, литровые — 8 минут.

Варенье из барбариса

На 1 кг ягод — 2–3 ст. воды и 1–1,5 кг сахара.

Ягоды вымыть, залить теплой водой и настаивать 8—10 часов. Воду слить и приготовить на ней сахарный сироп.

Сиропом залить ягоды и варить 30–40 минут до готовности. У этого варенья приятный кисло-сладкий вкус.

Мармелад из барбариса

На 1 кг барбариса — 300–350 г сахара.

Подготовленные ягоды залить небольшим количеством воды и разварить. Протереть через сито. Пюре смешать с сахаром и варить до готовности.

Пастила из барбариса

На 1 кг барбариса — 800 г сахара, 30 г сахарной пудры, 300 мл воды.

Приготовить пюре из барбариса, подогреть и при помешивании растворить сахар. Уварить до сметанообразной консистенции. Далее поступать, как при изготовлении пастилы из черной смородины. Готовую пастилу посыпать сахарной пудрой.

Моченая брусника

Для заливки: на 5 кг брусники — 4,5 л воды, 125 г сахара (5 ст. л.), 25 г соли.

Ягоды перебрать, вымыть холодной кипяченой водой, откинуть на сито, дать стечь воде и выложить в стеклянные банки. Приготовить заливку и охладить. Сахар и соль залить холодной водой, прокипятить, снимая накипь, процедить. Хранить на холоде.

Брусника, протертая с сахаром

На 1 кг брусники — 1 кг сахара.

Зрелые, интенсивно окрашенные ягоды брусники вымыть и опустить на 5–6 минут в кипящую воду. В горячем виде ягоды протереть через сито или дуршлаг и смешать с сахаром. Полученную массу подогреть до полного растворения сахара и сразу заполнить ею банки. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 20 минут, литровые — 25–30 минут.

Брусника натуральная

Ягоды перебрать, вымыть, уложить в чистые банки, залить кипятком, накрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые банки — 10 минут, литровые — 12 минут. Закатать, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Брусника без сахара

Бруснику перебрать, промыть, дать воде стечь. Ягоды выложить в кастрюлю и залить горячей водой так, чтобы лишь прикрыть верхний слой. Довести до кипения и варить несколько минут до размягчения ягод. Горячую массу протереть деревянной лопаточкой или скалкой через сито. Пюре нагреть до кипения и горячим разлить по банкам. Поочередно закатывать каждую банку. Банки предварительно простерилизовать и перед самой закладкой ягод ошпарить кипятком. Банки перевернуть и оставить остывать. Желательно время от времени потряхивать банки, чтобы пюре из центра попало ближе к краям. Можно сварить бруснику с дольками антоновских яблок.

Варенье из брусники

На 1 кг брусники — 1,3–1,5 кг сахара, 1 ст. воды.

Ягоды тщательно перебрать, промыть, закладывать небольшими порциями в дуршлаг и бланшировать по 3 минуты. Высыпать на блюдо и охладить. На воде, в которой бланшировали ягоды, сварить сироп. Залить горячим сиропом ягоды и варить на слабом огне 20 минут. Снять с огня и выдерживать 10–12 часов. Затем варенье доварить и оставить выстаиваться еще на 5–6 часов.

Холодным расфасовать по банкам, закрыть крышками и хранить в темном прохладном месте.

Варенье из брусники с яблоками

На 1 кг брусники — 1 кг яблок, 2,5 ст. воды, 2,5 кг сахара.

Ягоды тщательно перебрать, промыть, закладывать небольшими порциями в дуршлаг и бланшировать по 3 минуты. Высыпать на блюдо и охладить. Яблоки (анис или антоновку) нарезать дольками, вырезать сердцевину и бланшировать 3 минуты в кипятке. Ягоды и дольки яблок выложить в таз для варенья, залить горячим сиропом и варить на слабом огне до готовности (примерно 25–30 минут).

Разложить по банкам, укупорить и хранить в темном прохладном месте.

Желе из брусники

На 0,8 л брусничного сока — 0,2 л яблочного сока, 0,5 кг сахара.

Свежесобранные, полностью созревшие ягоды бланшировать в кипящей воде 6–8 минут, после чего с помощью пресса отжать сок. Спелые яблоки вымыть, нарезать, нашинковать, с помощью пресса отжать сок, подогреть до 80 °С и сразу охладить до комнатной температуры, поставив посуду с соком в емкость с холодной водой. Через 2 часа с помощью сифона снять сок с осадка и профильтровать.

Соки слить в одну кастрюлю, всыпать сахар и нагревать на медленном огне до полного его растворения. Сок уварить на одну треть от его первоначального объема. Желе готово, если капля, опущенная в холодную воду, превращается в шарик. Готовое желе в горячем виде разлить по банкам и пастеризовать при температуре 85–90 °С: пол-литровые банки — 15 минут, литровые 20 минут.

Мармелад из брусники

На 1 кг брусники — 400 г сахара.

Спелые ягоды залить небольшим количеством воды и разварить до размягчения, после чего сразу же размять деревянной толкушкой. Полученное пюре выложить в эмалированную посуду с широким дном, поставить на слабый огонь, нагреть и всыпать сахар. Варить, помешивая, до сильного загустения. Разложить по банкам в горячем виде.

Мармелад из брусники и яблок

На 1,5–1,7 кг брусники — 0,5 кг очищенных яблок, 0,5 кг сахара, 0,5 ст. воды.

Подготовленные ягоды брусники и нарезанные дольками, очищенные от кожицы и семян яблоки залить стаканом воды и варить до размягчения.

Затем протереть через дуршлаг, смешать с сахаром и варить в широкой кастрюле, непрерывно помешивая до сильного загустения. Разложить по сухим банкам в горячем виде.

Вишня в коньяке

Взять 1,5 кг не очень зрелых темных вишен. 3/4 л коньяка, 250 г сахара, 3 ст. л. воды.

У хорошо промытой и просушенной вишни срезать плодоножки так, чтобы у каждой остался небольшой кусочек плодоножки.

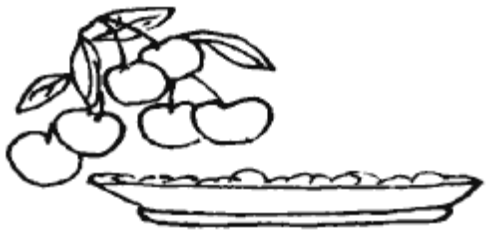
Вишню уложить в большую бутыль, на нее налить коньяк, хорошо закрыть и поставить в теплое место (лучше на солнце).

Через две недели коньяк осторожно слить, смешать с остывшим отваром сахара и воды и процедить через фильтровальную бумагу или через редкую ткань снова на вишню. Через следующие две недели вишню можно есть.

Вишня в сахаре

Для сиропа: на 0,5 л воды — 1,25 кг сахара.

Вишню вымыть, удалить косточки и проварить в сиропе на слабом огне 30 минут. Оставить на сутки. На следующий день варить на слабом огне еще 25–30 минут.



После этого ягоды вынуть из сиропа, разложить на плоской тарелке или блюде и дать подсохнуть в нежаркой духовке.

Когда их поверхность будет хорошо подсушена, уложить их в банки, слегка пересыпая сахарным песком или сахарной пудрой.

Варенье из вишни без косточек

На 1 кг вишни — 1 кг сахара, 2,5 ст. воды.

Вишню перебрать, освободить от плодоножек, промыть в холодной воде, удалить косточки, ягоды положить в эмалированную посуду, послойно пересыпая сахаром, выдержать несколько часов. Когда выделится сок, ягоды переложить в таз, остатки сахара смыть половиной стакана воды в таз с вишней.

Вишню при постоянном помешивании довести до кипения и варить на умеренном огне до готовности, периодически снимая пену.

Компот из вишни

Для сиропа: на 1 л воды — 300 г сахара.

Вишню вымыть и ягодами заполнить банки на одну треть. Сварить сахарный сироп, слегка остудить и залить ягоды в банках. Накрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые банки — 10 минут, литровые — 15 минут. Закатать и перевернуть вверх дном до остывания.

Сок вишневый с мякотью

На 1 кг вишни — 160 г сахара.

Спелую вишню бланшировать 5–7 минут в кипящей воде, затем из ягод извлечь косточки и протереть мякоть через сито. Приготовить сахарный сироп и смешать с вишневым соком в пропорции 1:1. Получившийся сок нагреть до первых признаков закипания и горячим разлить по банкам.

Пастеризовать: пол-литровые банки — 15 минут, литровые — 20 минут. Закатать.

Вишня в собственном соку

Отобрать спелую, крупную, мясистую вишню, промыть и извлечь косточки. Плотно уложить в литровые банки, накрыть крышками и нагревать на водяной бане.

Поскольку при нагревании уменьшится объем ягод, их следует добавлять до тех пор, пока сок, выделяемый ягодами, не заполнит банку полностью. После этого еще 15 минут продолжать пастеризовать консервы. Затем закатать.

Вишню можно заготовить с сахаром (по вкусу), засыпая его в процессе нагревания ложкой.

Консервированная вишня без косточек

Для сиропа: на 1 л воды — 500–700 г сахара.

Из вишни удалить косточки. В подготовленные банки плотно уложить вишню, постукивая ладонью о край банки или потряхивая.

Приготовить сахарный сироп и горячим залить ягоды в банках.

Стерилизовать: пол-литровые банки — 10 минут, литровые — 15 минут.

Закатать и охладить.

Варенье вишневое без косточек

На 1 кг вишни — 2 ст. воды, 1,3 кг сахара.

Крупную, мясистую вишню вымыть и удалить из нее косточки. Выложить в кипящий сироп и варить до готовности на слабом огне, периодически снимая с огня на 15–20 минут (3–4 раза). Остудить и разложить по банкам.

Вишня в сахаре

Для сиропа: на 0,5 л воды — 1,25 кг сахара.

Вишню вымыть, удалить косточки и проварить в сиропе на слабом огне 30 минут. Оставить на сутки. На следующий день варить на слабом огне еще 25–30 минут. После этого ягоды вынимают из сиропа, раскладывают на плоской тарелке или блюде и дают подсохнуть в нежаркой духовке.

Когда их поверхность будет хорошо подсушена, уложить их в банки, слегка пересыпая сахарным песком или сахарной пудрой.

Пюре из вишни

На 1 л пюре — 120–150 г сахара.

Вишню вымыть, удалить косточки, пропустить через мясорубку, после чего измельчить с помощью миксера, затем потушить в собственном соку на слабом огне в течение 10 минут. В полученное пюре добавить сахар, довести до кипения и сразу же расфасовать по банкам, заполняя банки доверху. Банки укупорить, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Компот из вишни ускоренным способом

Для сиропа: на 1 л воды — 1–1,5 кг сахара.

Плотно уложить вишню в банки до плечиков, залить кипящим сахарным сиропом до краев горла и оставить на 5–7 минут. Затем сироп слить, снова довести до кипения и залить ягоды в банках так, чтобы сироп переливался через край.

Закатать, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Сок вишневый с сахаром

1 способ

На 1 кг вишни — 160 г сахара.

Из спелой вишни удалить косточки, переложить плоды в эмалированную емкость, засыпать сахаром и нагревать на медленном огне до появления сока. Снять с огня и сразу же отжать сок, разлить в банки и пастеризовать: пол-литровые банки — 15 минут, литровые — 20 минут. Закатать и охладить.

2 способ

На 16 кг вишен — 4 кг сахара.

Вишни растолочь с косточками в ступе, и, смешав с половиной ведра спирта или водки, поместить в банки и поставить на 3 дня на солнце, обвязав банки тряпочкой. По истечении срока вишни отжать через чистое полотно, добавить 4 кг сахара, вскипятить 2 раза и, когда остынет, разлить в бутылки и употреблять вскоре по приготовлении. Держать в холоде.

Груша в меду

На 1 кг груш — 200 г меда.

Твердые груши очистить от кожицы и сердцевины, нарезать кубиками. Кусочки груш выложить в эмалированную емкость и полить подкисленной водой (1 ч. л. лимонной кислоты на 5 ст. л. воды) или лимонным соком.

Мед на слабом огне довести до кипения и выложить в него небольшими порциями кусочки груш. Продолжать варить на слабом огне до загустения.

Кусочки груш вынуть шумовкой и в горячем виде заложить в банки. Закатать, перевернуть вверх дном, укутать и оставить до полного остывания.

Груши моченые

Желательно отобрать груши средней величины, сорванные с небольшой веточкой и 2–3 листочками. Уложить в кадку или деревянную бочку слоями толщиной по 10–25 см. Слои переложить листьями черной смородины.

Залить специальным раствором: суслом, выдержанным при комнатной температуре неделю.

Затем бочки хранить при температуре около 0 °С в погребе на льду.

Через 1–1,5 месяца груши будут готовы к употреблению.

Чтобы приготовить сусло, взять 150 г ржаной муки, размешать в 2 ст. воды, залить 2 л кипятка, охладить, процедить, добавить 2 ст. л. сухой горчицы и все это развести в 10 л кипяченой воды.

Моченые с брусникой груши

Взять 2–3 кг брусники на 10 кг груш. В деревянную бочку слоями уложить плоды и ягоды, переложить листьями черной смородины, залить суслом, приготовленным из 10 л воды, 10 ч. л. простокваши, 2 ст. л. соли и 1 ст. л. горчицы. Через неделю груши можно будет поставить на длительное хранение в погреб или в холодник.

Груши по-украински

Для сиропа: на 1,25 л воды — 300 г сахара.

Вскипятить и остудить сахарный сироп. Груши разрезать на несколько частей, вынуть сердцевину. Чтобы груши не потемнели, опустить их на 5-10 минут в холодный слабый раствор лимонной кислоты. Плотно уложить груши в банки, залить остывшим сиропом через край, чтобы выливался. Накрыть крышкой. В кастрюлю положить на дно ткань, налить холодной воды, чтобы она доходила до скоса стенок банки (если налить больше, кипящая вода может попасть внутрь). Воду нагревать до кипения на слабом огне, следя, чтобы сироп бурно не кипел и не выплескивался.

Стерилизовать на медленном огне: литровые банки — 25–30 минут, трехлитровые — 50 минут. Закатать.

Варенье из груш

На 1 кг груш — 1,3 кг сахара.

Желательно варить варенье из мелких плотных груш. В этом случае груши варят целиком. Если же груши большие, то их режут крупными дольками (опуская в подкисленную воду, чтобы предохранить от потемнения). Груши необходимо очистить от кожицы (опуская в подкисленную воду), бланшировать 10–15 минут в кипящей воде, затем остудить в холодной. Кипяток, оставшийся после бланширования, использовать для приготовления сахарного сиропа.

Сварить сахарный сироп (на 1,5 стакана воды добавить 600 г сахара), залить им груши и оставить на 8 часов. Затем довести до кипения и проварить на слабом огне 6–7 минут. Снова оставить на 8 часов.

Перед тем, как поставить варенье варить второй раз, приготовить новый сахарный сироп (на 1 ст. воды добавить 700 г сахара) и влить его в варенье в процессе варки.

Проварить 6–7 минут и снова оставить на 6–8 часов. Повторить еще 2 раза. Перед концом последней варки добавить лимонную кислоту и ванилин.

Пюре из груш

Для приготовления пюре следует отобрать вполне созревшие, сладкие груши. Груши очистить от сердцевины и кожицы, нарезать дольками, выложить в эмалированную кастрюлю, на дно которой положить чугунную тарелку, чтобы дольки не пригорели, залить небольшим количеством воды и проварить на слабом огне 15–20 минут. Сверху дольки груш следует прикрыть салфеткой, сложенной в четыре раза, затем кастрюлю плотно закрыть крышкой. Размягченные дольки в горячем виде протереть через сито или пропустить через мясорубку. Полученное пюре довести до кипения и сразу же разложить по банкам. Банки стерилизовать в течение 45 минут. Сахар в пюре добавляют перед употреблением.

Мармелад грушевый мягкий

На 1 кг груш — 0,5 кг сахара.

Груши очистить от кожицы и сердцевины, нарезать дольками, залить водой так, чтобы она покрывала груши, поставить на слабый огонь и разварить до мягкости. Процедить, протереть через дуршлаг или сито и варить на слабом огне до загустения. Незадолго до конца варки добавить сахар. В горячем виде разложить по банкам и закатать.

Мармелад грушевый твердый

На 1 кг пюре — 600 г сахара.

Груши очистить от кожицы и сердцевины, залить небольшим количеством воды, поставить на слабый огонь и разварить до мягкости. Процедить, протереть через дуршлаг или сито и варить до загустения. Густой сахарный сироп смешать с полученным пюре и уварить на одну треть. Уваренное пюре выложить в формы, дно которых выстлано промасленной пергаментной бумагой, и подсушить в нежаркой духовке с открытой дверцей до образования корочки. Мармелад нарезать, обсыпать сахарной пудрой и переложить в сухие стеклянные банки.

Закатать. Хранить в сухом прохладном месте.

Компот из груш

Для сиропа: на 1 л воды — 670 г сахара.

Груши очистить от кожицы, вырезать сердцевину и опустить на 10 минут в холодный слабый раствор лимонной кислоты, чтобы предохранить фрукты от потемнения. Если мякоть груш плотная, то их следует бланшировать, а потом возможно плотно уложить ровными рядами в банку. Залить приготовленным сахарным сиропом. Нужно учитывать, что чем более спелые груши, тем меньше сахара потребуется для консервирования. Стерилизовать: литровые банки — 8 минут, двухлитровые — 12 минут, трехлитровые — 15 минут.

Компот из груш с ванилью

Для сиропа: на 1 л воды — 100 г сахара, 4 г лимонной кислоты, щепотка ванильного сахара.

Крупные груши разрезать на половинки, мелкие использовать целиком. Вскипятить сахарный сироп, положить в него груши, довести до слабого кипения и проварить 10 минут. Затем отбросить груши на дуршлаг, дать стечь сиропу, после чего заполнить грушами банки по плечики. Весь сахарный сироп собрать, довести до кипения и залить им груши в банках.

Стерилизовать: литровые банки — 8 минут, двухлитровые — 12 минут, трехлитровые — 15 минут.

Цукаты из груш

На 1 кг груш — 1,2 кг сахара, 300 г воды.

Для приготовления цукатов пригодны только недозревшие плотные груши. Груши нарезать на дольки, сердцевину удалить, кожицу не снимать.

В готовый сахарный сироп выложить дольки груш, проварить на медленном огне 15 минут, снять с огня и оставить на 10 часов. Процедуру повторить 2 раза. В третий раз цукаты в сиропе довести до бурного кипения, откинуть плоды на дуршлаг и дать стечь сиропу. Затем остывшие дольки выложить одним слоем на решетку или плоскую тарелку и подсушить в нежаркой духовке с открытой дверцей в течение 5–6 часов или на солнце. Остывшие цукаты обсыпать сахарной пудрой, разложить в сухие банки, укупорить и хранить в сухом, прохладном месте.

Грушевый ликер

Протереть 25 крупных спелых груш, залить их спиртом и держать на солнце с месяц. Процедить. Добавить достаточно густо сваренный сироп. Профильтровать.

Разлить по бутылкам и хранить в лежачем положении.

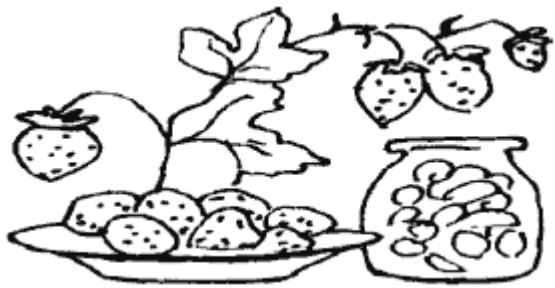
Клубника натуральная

1 способ

На пол-литровую банку — 450 г клубники.

Перебранную клубнику поместить в дуршлаг, промыть под струей холодной воды и дать стечь воде.

Подготовленные ягоды плотно уложить в сухие стерилизованные банки, осторожно утрамбовать, накрыть крышками, установить в емкость с водой, нагретой до 40–50 °С, и стерилизовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки — 15 минут, литровые — 25 минут. Горячие банки укупорить, перевернуть и охладить.



2 способ

На пол-литровую банку — 200 г сахара.

Клубнику плотно уложить в банки, пересыпать сахаром, накрыть крышками и стерилизовать в кипящей воде 5—10 минут.

Клубника к чаю

На 1 кг клубники — 0,5 кг сахара.

Подготовленные ягоды поместить в эмалированный таз, пересыпать сахаром и оставить на 3–4 часа. Затем таз с ягодами поставить на небольшой огонь, довести до кипения и, осторожно помешивая, кипятить 5–7 минут. Быстро разлить в горячие сухие банки, укупорить крышками, перевернуть и накрыть плотной тканью.

Компот из клубники

На 1 кг клубники — 600 г сиропа; для сиропа — 860 г сахара, 460 г воды.

Приготовить сироп. В эмалированную кастрюлю налить необходимое количество воды, добавить сахар, довести до кипения (до полного растворения сахара) и профильтровать через сложенную в 3–4 слоя марлю. Сироп нагреть до 40–50 °С, залить им ягоды, помещенные в эмалированный таз, и оставить на 3–4 часа. Поставить на огонь и уваривать 10–15 минут при температуре кипения сиропа 105 °С. За время выдержки часть сиропа впитывается в ягоды, а часть сока из ягод переходит в сироп, в результате чего ягоды уменьшаются в объеме, уплотняются, меньше развариваются. Ягоды, извлеченные из сиропа, плотно уложить в подготовленные банки и залить горячим сиропом. В 0,5 л банке помещается 340 г ягод и 200 г сиропа. Наполненные банки накрыть крышками и установить в емкость с водой, нагретой до 60–70 °С для пастеризации.

Стерилизовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки — 12 минут, литровые — 15 минут. Затем банки укупорить, перевернуть и быстро охладить.

Варенье из клубники

1 способ

На 1 кг клубники — 1 кг сахара, 100 г воды.

Подготовленные ягоды поместить в эмалированный таз, пересыпать сахаром и оставить на 8—10 часов. После появления сока добавить воду и массу довести до кипения. При осторожном помешивании клубнику варить минут 40–45 (не более) и разлить в хорошо прогретые пол-литровые банки. Наполненные доверху банки накрыть прокипяченными крышками, укупорить, перевернуть и охладить.

2 способ

На 1 кг клубники — 1,2 кг сахара, 300 г воды.

Подготовленные ягоды поместить в эмалированный таз, залить горячим сахарным сиропом и оставить на 4 часа. Варить клубнику на слабом огне в три приема с интервалами в 2 часа. Первая и вторая варки длятся по 30 минут, а третья — до готовности.

Варенье разлить горячим в подогретые банки, накрыть крышками, укупорить, перевернуть и охладить.

Варенье, приготовленное первым и вторым способами, можно для увеличения срока хранения простерилизовать. Для этого готовое варенье разлить в сухие горячие банки, накрыть крышками, поместить в кастрюлю с водой, нагретой до 70 °С, и стерилизовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки — 10 минут, литровые — 15 минут. После пастеризации банки укупорить, перевернуть и охладить.

Джем из клубники

1 способ

На 1 кг клубники — 800 г сахара, 300 г воды.

Подготовленные ягоды погрузить в кипящий сахарный сироп, уварить до готовности, в кипящем состоянии разлить в горячие сухие банки, накрыть прокипяченными крышками, укупорить, перевернуть и охладить.

2 способ

На 1 кг ягод — 1 кг сахара.

Приготовленные ягоды поместить в эмалированный таз, пересыпать половиной нормы сахара и оставить на 16 часов. По истечении времени добавить остальной сахар и варить на слабом огне до готовности, в горячем состоянии разлить в сухие нагретые банки, укупорить крышками и охладить, не переворачивая.

Для лучшего сохранения джема желательно его простерилизовать. Для этого горячий джем расфасовать в подогретые сухие банки, накрыть крышками, установить в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и стерилизовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки — 15 минут, литровые — 25 минут. Банки укупорить и охладить, не переворачивая.

Сок из клубники

1 способ

Подготовленные ягоды клубники пропустить через мясорубку, поместить в пресс и отжать в два-три приема сок, причем каждый раз отжатую массу (мезгу) следует хорошо перемешивать и вновь отжимать. Отжатый сок необходимо профильтровывать через 3–4 слоя марли, сливать в эмалированную кастрюлю, добавляя сахар (100 гна 1 л сока), и подогревать при помешивании до 95 °С. При нагревании необходимо следить, чтобы сок не закипал, иначе он потеряет вкус и аромат. Сок разлить горячим (температура не ниже 90 °С) в хорошо прогретые банки, укупорить, перевернуть, накрыть плотной тканью и медленно охладить.

После отжатия сока остаются отходы из ягодной массы, которые можно использовать для получения вторичного сока. Для этого их необходимо залить водой (10 % от массы отходов), выдержать в течение 3–5 часов и вновь отжать. Полученный сок может быть использован для приготовления киселя, сиропа, варенья, джема и компота.

2 способ

В соковарку налить 2–2,5 л воды, нагреть до кипения, на резервуар установить сборник сока и сетку с ягодами и накрыть крышкой или кожухом. Отводную трубку перекрыть зажимом. Как только вставленный в отверстие кожуха клапан начнет приподниматься паром, огонь уменьшить, чтобы предотвратить выкипание воды и перегрев выделяющегося сока. В зависимости от сорта и спелости ягод процесс соковыделения длится от 45 до 70 минут.

Через 30 минут после начала кипения и соковыделения около 0,5 л сока слить через отводную трубку, снять кожух и вылить сок в сетку с ягодами, так как в начале процесса соковыделения сок получается нестерильный. Следует иметь в виду, что отводная трубка сама не заполняется соком, поэтому необходимо несколько раз нажать пальцами на шланг выше зажима.

По истечении срока кипения горячий сок (температура около 70 °С) слить через отводную трубку в простерилизованные сухие банки. Во избежание потерь сока под банки подставить глубокую тарелку или таз. Заполненные банки укупорить, перевернуть и медленно охладить.

Для получения сладкого сока в сетку одновременно с ягодами следует поместить сахар (100 г сахара на 1 кг ягод).

После выпаривания сока из ягод в сетке остаются выжимки,

которые при добавлении сахара могут быть использованы для повторного получения сока. Для этого выжимки следует подвергнуть действию пара в течение 30 минут и снять с огня. Так как повторный сок выделяется в меньших количествах, то соковарку оставляют заполненной на ночь.

Выделившийся при этом сок довести до 75 °С и наполнить им простерилизованные банки, укупорить, перевернуть и охладить.

Протертая с сахаром жимолость

1 кг ягод перемешать с сахаром (1,5 кг) и пропустить через мясорубку. Смесь прогреть до полного растворения сахара и поставить на хранение в прохладное место. Герметичная укупорка не требуется.

Сок из жимолости

Впрок заготовляют с сахаром и без сахара. Этот сок можно использовать для приготовления сиропа, вин, желе, мармелада, мусса и напитков. Отжать с помощью обычной соковыжималки. Для большего выхода сока ягоды предварительно бланшировать в течение 3–5 минут.

Такой сок удобнее хранить не в банках, а в бутылках и хранить в прохладном месте. Вместо пробки на горлышко бутылки надеть стерильную резиновую соску и продавить ее внутрь бутылки.

В первую очередь использовать сок из тех бутылок, в которых началось брожение, выдавило соску, и она встала торчком.

Желе из калины

На 1 кг ягод калины — 1 кг сахарного песка и 2 ст. воды.

Ягоды калины промыть и бланшировать в кипящей воде 5–6 минут. Затем воду слить, ягоды залить 2 стаканами свежей чуть теплой воды и варить до размягчения. Протереть через сито и смешать с сахарным песком.

Еще раз проварить (50 минут) и разложить в горячие чистые банки.

Хранить в холодном месте.

Наливка калиновая

На 200 г сока калины — 150 г сахарного песка, 1 л водки, 1 ст. воды.

Сахарный песок растворить в воде, добавить сок калины и водку, выдержать 2 дня.

Калиновый натуральный сок

Ягоды отобрать и промыть, отжать сок с помощью соковыжималки, разлить в стерильные стеклянные бутылки и хранить в обычном холодильнике. Этот сок хорошо хранится без добавления сахара и пастеризации.

По мере надобности его можно использовать для приготовления киселей и морсов. Сок можно разводить в несколько раз.

Клюква моченая

На 10 кг клюквы — 5 л холодной кипяченой воды или заливки, состоящей из 5 л воды, 10 ст. л. сахара и 2,5 ч. л. соли.

Спелые ягоды перебрать, промыть в холодной воде, высыпать в подготовленную посуду и залить холодной кипяченой водой так, чтобы она чуть покрыла ягоды. Вместо воды можно использовать специально приготовленный раствор из воды, сахара и соли (все вместе кипятить и охладить).

Моченую клюкву, как и бруснику, хранить в прохладном месте и использовать как гарнир к мясным или рыбным блюдам, как добавку в винегреты и салаты. За несколько часов до употребления ягоды надо засыпать сахаром по вкусу.

Варенье из клюквы деликатесное

На 1 кг клюквы — 1 кг яблок, 2,5 кг сахара или 3 кг меда, 2 ст. воды, 1 ст. ядер грецких орехов.

Клюкву положить в кастрюлю, залить 1/2 станами воды, варить до мягкости, затем протереть ягоды сквозь волосяное сито. Яблоки разрезать на дольки, добавить очищенные грецкие орехи; приготовить сироп и варить все вместе 1 час на медленном огне.

Варенье из клюквы

1 способ

На 1 кг клюквы — 500–600 г сахара.

Ягоды тщательно перебрать, промыть и 3 минуты бланшировать в кипящей воде. Сварить сахарный сироп и горячим залить ягоды. Варить на слабом огне до готовности. Расфасовать по банкам и убрать в темное прохладное место.

2 способ

На 1 кг клюквы — 1,5 кг сахара, 0,5 л воды.

Ягоды тщательно перебрать и промыть. Пропустить через мясорубку, добавить сахар, довести до кипения и 10 минут варить на слабом огне, непрерывно помешивая. Снять с огня и сразу же разложить по горячим простерилизованным банкам.

Прикрыть крышками и пастеризовать в воде, нагретой до температуры 90 °С: пол-литровые банки — 7–8 минут, литровые — 10 минут. Банки закатать.

Клюква с сахаром

На 1 кг клюквы — 1,5–2 кг сахара.

Спелые ягоды пропустить через мясорубку или хорошенько размять толкушкой и в несколько приемов тщательно перемешать с сахаром. Разложить по сухим простерилизованным банкам, насыпая сверху немного сахарного песка.

Варенье закрыть полиэтиленовыми крышками или завязать пергаментом. Хранить в темном прохладном месте.

Варенье клюквенное с цедрой

На 1 кг клюквы — цедра 1 апельсина, 1,6 кг сахара, 1 л воды.

Клюкву перебрать и бланшировать 3–4 минуты в кипящей воде. В этой воде сварить сахарный сироп и в горячий всыпать ягоды. Варить варенье сначала на слабом огне, затем прибавить. Незадолго до конца варки всыпать измельченную апельсиновую цедру.

Расфасовать варенье и укупорить банки обычным способом.

Сок клюквенный с мякотью

На 1 кг клюквы — 600 г сахара, 300 г воды.

Подготовленные ягоды размять скалкой или деревянной толкушкой, нагреть на слабом огне, осторожно помешивая, до 65–70 °С и протереть через сито. Приготовить сахарный сироп, смешать с полученным пюре и нагреть на слабом огне до 65 °С. В горячем виде разлить по простерилизованным банкам и стерилизовать: пол-литровые банки — 20 минут, литровые — 25–30 минут.

Сок клюквенный с сахаром

На 600 г клюквенного сока: 250 г сахара, 250 г воды.

Свежеотжатый клюквенный сок процедить через 2 слоя марли, смешать с горячим сахарным сиропом и подогреть до 80 °С. В горячем виде разлить по простерилизованным банкам и пастеризовать: пол-литровые банки — 5 минут, литровые — 10 минут.

Консервированный крыжовник

На 2 кг крыжовника — 0,5 кг сахара.

Отобрать для приготовления компота зрелые плотные ягоды, которые во избежание растрескивания следует наколоть булавкой. Ягоды выложить в кастрюлю, залить сахарным сиропом и проварить 3–4 минуты на слабом огне. Ягоды вместе с сиропом разлить по банкам и стерилизовать: пол-литровые — 15 минут, литровые — 20 минут.

Варенье из крыжовника

На 1 кг крыжовника — 1–1,2 кг сахара, 1,5 ст. воды.

Ягоды перебрать, обрезать хвостики и усики, вымыть и удалить семена. Сварить сироп и сразу же опустить в него ягоды. Варить до готовности. Если варенье варят из сладких сортов, то на каждый килограмм ягод добавляют 1–2 г лимонной кислоты.

Изумрудное варенье

Взять 5 ст. крупного зеленого недозревшего крыжовника, порезать на 2 части и удалить семена. Полную пригоршню свежих вишневых листьев, взятую обеими руками, промыть и залить холодной водой, поставить на огонь и вскипятить.

Полученным раствором вместе с вишневыми листьями залить крыжовник и оставить остужаться. Затем на 10–12 часов убрать в холодильник. (По истечении этого времени ягоды приобретают непривлекательный вид, не стоит пугаться этого.)

Шумовкой вынуть ягоды и дать соку стечь. Весь образовавшийся сок слить и процедить. Высыпать в таз 7 ст. сахарного песка и залить 2 ст. сока. Довести до кипения и положить в образовавшийся сироп вынутые из отвара ягоды (листья не класть). Варить при слабом кипячении 13–15 минут, пока ягоды не станут прозрачно-зелеными.

Перед концом варки добавить в варенье 8—10 свежих вишневых листьев и довести варенье до кипения.

Снять с огня и оставить охлаждаться естественным способом.

Листья из варенья не вынимать.

Варенье из крыжовника с орехами

1 способ

На 1 кг крыжовника — 1,5 кг сахара, 1,5 ст. воды, 100 г очищенных грецких орехов.

Ягоды перебрать, вымыть, наколоть и смешать со слегка поджаренными и измельченными ядрами грецкого ореха. Залить горячим сахарным сиропом, довести до кипения, снять с огня и выдерживать в прохладном месте 10–12 часов. Затем варить до готовности.

2 способ

На 1 кг крыжовника — 1,5 кг сахара, 1,5 ст. воды, 100 г очищенных грецких орехов.

Годится только крупный зеленый недозревший крыжовник. Ягоды промыть, бланшировать 2–3 минуты в горячей воде, быстро остудить в холодной. Затем ягоды слегка надрезать и осторожно нафаршировать поджаренными и измельченными грецкими орехами. Приготовить сахарный сироп, слегка остудить и еще горячим залить приготовленные ягоды. На слабом огне довести до кипения, снять с огня и оставить на 10–12 часов в прохладном месте.

Затем варить до готовности.

Компот из крыжовника

Для сиропа: на 1 л воды — 600 г сахара.

Ягоды наколоть булавкой и уложить в банки по плечики, залить горячим сахарным сиропом так, чтобы он переливался через края горла. Выдержать 5 минут, затем сироп слить, вскипятить и снова залить ягоды в банках.

Операцию повторить еще раз, после чего банки закатать, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Компот из крыжовника с черной смородиной

На 1 кг крыжовника — 0,5 кг смородины; для сиропа: на 1 л воды — 600 г сахара.

Зрелые, плотные ягоды крыжовника наколоть булавкой и уложить в банки вместе с отобранными ягодами смородины по плечики, залить горячим сиропом и стерилизовать: пол-литровые банки — 8 минут, литровые — 10–12 минут. Закатать.

Компот из крыжовника с вишней

На 1,5 кг крыжовника — 1 кг вишни; для сиропа: на 1 л воды — 300–400 г сахара.

Для компота отобрать зрелые, плотные ягоды крыжовника и спелую сладкую вишню. Ягоды крыжовника наколоть булавкой. В банки укладывать слоями, чередуя слой вишни, слой крыжовника. Залить горячим сахарным сиропом, накрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые банки — 8 минут, литровые — 10–12 минут. Закатать.

Сок крыжовенный

На 1 кг крыжовника: 200–250 г сахара, 0,5 л воды.

Годится только зрелый крыжовник. Ягоды размять в эмалированной посуде деревянной толкушкой, залить стаканом горячей воды, поставить на слабый огонь и прогреть 6–8 минут, не доводя до кипения и непрерывно помешивая. Затем в горячем виде протереть через сито, довести до слабого кипения, осторожно помешивая, влить сахарный сироп и перемешать. В горячем виде разлить по банкам и закатать.

Банки перевернуть вверх дном, закутать и оставить до полного остывания.

Сок малиновый натуральный

Ягоды перебрать, высыпать в дуршлаг и промыть, опуская в кастрюлю с водой, размять деревянной толкушкой, выложить в эмалированную кастрюлю с предварительно нагретой до 60 °С водой и нагреть ягоды до той же температуры на слабом огне, постоянно помешивая.

Снять с огня, накрыть крышкой и выдержать 10–15 минут, после чего отжать сок, профильтровать, довести до кипения и в горячем виде разлить по банкам.

Закатать, перевернуть банки вверх дном, укутать и оставить до остывания.

Малиновый ликер

Чистые спелые ягоды малины насыпать до половины стеклянной бутыли. Остальную половину наполнить водкой или спиртом.

Бутылку выставить на солнце на 30–40 дней, время от времени взбалтывая ее.

Процедить, сварить густой сироп и, когда остынет, смешать с настойкой. Процедить снова, разлить в бутылки и хранить их в лежачем положении.

Малиновая наливка

На 10 литров взять 7 кг малины и 2,5 кг сахара.

Свежую зрелую и отсортированную малину положить в дуршлаг, опустить его в ведро с водой, дать воде стечь и очистить малину от чашелистиков и плодоножки. Если малина заражена личинками малинового жучка, то ее погрузить на 7–8 минут в 1 %-ный раствор соли.

Всплывшие в солевом растворе личинки удалить, а малину собрать в дуршлаг и снова погрузить в ведро с водой, после чего дать воде стечь.

Очищенную малину засыпать в стеклянный баллон, добавить сахар, закрыть баллон марлей и поставить в теплое место на 3–4 дня. После этого снять с баллона марлю, установить водяной затвор и выдержать 12–20 дней (до полного прекращения брожения). Сняв водяной затвор, наливку профильтровать через марлю и вату, уложенные в воронку или дуршлаг, а затем разлить в бутылки и укупорить их пробками.

Из оставшейся мезги можно приготовить сброженный малиновый сок.

Малина консервированная

1 способ

Для сиропа: на 1 л воды — 1,5 кг сахара.

Вымытые ягоды выложить в таз для варенья, залить сахарным сиропом и оставить на 5–6 часов. Затем нагреть до кипения, охладить, разложить в подготовленные банки и стерилизовать 5–8 минут.

2 способ

Для сиропа: на 1 л воды — 700 г сахара.

Ягоды перебрать, уложить в простерилизованные сухие банки, залить горячим 40 %-ным сахарным сиропом и стерилизовать: пол-литровые — 10 минут, литровые — 15 минут.

Малина «витаминная»

На 1 кг малины — 300–700 г сахара.

Ягоды тщательно перебрать и пропустить через мясорубку или размять толкушкой. Измельченную массу смешать с сахаром и, осторожно помешивая, нагревать на слабом огне до полного растворения сахара, не допуская кипения.

В горячем виде полученную массу разложить по банкам и стерилизовать: пол-литровые — 20 минут, литровые — 30 минут.

Малина, протертая с сахаром

На 1 кг малины — 1,2 кг сахара, 300 г воды.

Ягоды тщательно перебрать и протереть через сито. Сварить сахарный сироп, профильтровать, вновь довести до кипения и залить им протертую малину. Быстро размешать, разлить по банкам и закатать.

Малиновое варенье

На 1 кг малины — 1–1,2 кг сахара.

Малину не мыть, но если в ягодах обнаружены личинки малинового жука, то выложите ягоды в дуршлаг и опустите его в холодную подсоленную воду — личинки всплывут, и их легко убрать. Ягоды обсушить, рассыпав на чистой ткани или бумаге. Затем выложить в кастрюлю или таз, пересыпая послойно сахарным песком, и выдержать в прохладном месте 10–12 часов.

После этого добавить в ягоды полстакана воды и варить на слабом огне до готовности в один прием. Чтобы ягоды не потемнели, добавить в конце варки 1–3 г лимонной кислоты.

Компот из малины

Для сиропа: на 1 л воды — 1,5 кг сахара.

Приготовить сахарный сироп. Малину перебрать, выложить в дуршлаг, вымыть, погружая в холодную воду, дать стечь воде. Вымытые ягоды уложить в банки и залить сахарным сиропом. Закатать крышкой и стерилизовать 8—10 минут.

Компот из малины по-украински

Охладить отфильтрованный сахарный сироп и залить им приготовленные ягоды. Ягодную массу поставить в холодильник на 8 часов, после чего довести до кипения и пастеризовать при 85–90 °С: пол-литровые банки — 15 минут, литровые —20 минут.

Варенье из облепихи по-бурятски

На 1 кг облепихи — 1,5 кг сахара.

Здоровые твердые ягоды, собранные перед первыми заморозками, вымыть и обсушить. Затем засыпать сахаром и поставить на 8 часов в холодильник. Когда выделившийся сок покроет ягоды, его слить, добавить сахар, размешать и довести, помешивая, до кипения. В кипящий сироп закладывать небольшими порциями ягоды и варить варенье до готовности в один прием.

Компот из облепихи с кислинкой

Для сиропа: на 1 л воды — 400 г сахара.

Ягоды вымыть, обрезать черешки, уложить в банки до плечиков и залить горячим сиропом. Потом накрыть крышкой и пастеризовать на водяной бане, не доводя до кипения.

Пол-литровые банки стерилизуют 10 минут, литровые — 15 минут.

Компот из облепихи с сахаром

Для сиропа: на 1 л воды — 900 г сахара.

Для этого компота годятся только твердые ягоды, собранные в начале созревания. Ягоды вымыть, уложить в банки до плечиков и залить горячим сахарным сиропом.

Накрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые банки — 10 минут, литровые — 15 минут.

Сок облепиховый с мякотью

На 1 кг облепихи — 300–400 г сахара, 0,5 л воды.

Спелые ягоды для большего размягчения бланшировать 2–3 минуты в кипящей воде, после чего протереть через сито. Приготовить сахарный сироп и осторожно влить его в полученное пюре.

Массу размешать, подогреть до 80 °С и разлить по банкам. Пастеризовать: пол-литровые банки — 15 минут, литровые — 20 минут.

Компот из ревеня

Свежие молодые черешки листьев ревеня промыть в холодной воде, нарезать кусочками длиной 2–3 см и вымочить в холодной воде в течение 1012 часов, сменяя ее 2–3 раза.

Затем кусочки ревеня бланшировать в кипящей воде 30–40 секунд (если ревень не очень молодой — 1–1,5 минуты), быстро охладить в холодной воде, плотно уложить в сухие чистые банки и залить горячим (температура 9095 °С) сахарным сиропом 30–50 %-ной концентрации (340–610 г сахара и соответственно 590–610 г воды на 1 л сиропа).

В одну пол-литровую банку вмещается около 300–320 г ревеня и 200–250 г сиропа.

Для приготовления компота в эмалированную кастрюлю налить необходимое количество воды, добавить сахар, кипятить смесь 10–15 минут, профильтровать через 3–4 слоя марли, вновь довести до кипения и залить этим сиропом ревень в банках. Наполненные доверху банки накрыть прокипяченными крышками и установить в кастрюлю с подогретой водой для стерилизации.

Время стерилизации при 100 °С для пол-литровых банок 15 минут, литровых — 20–25 минут.

По окончании обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить. Хранить в прохладном месте.

Рябина, протертая с сахаром

На 1 кг рябины — 2 кг сахара.

В кипящей воде растворить 4 столовые ложки соли и залить этим раствором ягоды рябины. Выдержать ягоды в этом соляном растворе 5 минут, после чего ягоды сполоснуть и пропустить через мясорубку. Измельченную массу смешать с сахаром и на 6 часов поставить в холодильник.

Затем массу слегка подогреть, помешивая, до полного растворения сахара. В холодном виде расфасовать по банкам, укупорить и хранить в прохладном темном месте.

Варенье из рябины

На 1 кг рябины — 1 кг сахара, 0,5 л воды.

В 1 л воды растворить 4 столовые ложки соли и довести воду до кипения. Ягоды рябины бланшировать в этой кипящей воде 3–5 минут, затем ополоснуть холодной водой и высыпать в кипящий сахарный сироп. Снять с огня и оставить на 8—10 часов, после чего доварить до готовности.

Рябина на меду

На 400 г рябины — 200 г меда.

Рябину собрать после первых морозов. Ягоды перебрать, вымыть. Каждую ягоду проколоть. Затем ягоды заложить в кастрюлю с кипятком, укутать и ждать, когда ягоды распарятся. После этого ягоды отбросить на сито для стекания воды. Вскипятить мед, всыпать рябину и варить, снимая пену, до густоты.

Повидло из рябины

На 1 кг рябины — 0,5 кг сахара, 0,5 л воды.

В 1 л воды растворить 1 столовую ложку соли. Ягоды рябины высыпать в кипящую соленую воду и проварить до размягчения, после чего промыть в холодной воде и протереть через сито. Затем полученное пюре выложить в эмалированную посуду, добавить сахарный сироп, размешать и варить до сильного загустения.

Смоква из рябины

На 1 кг пюре — 1 кг сахара.

Зрелые ягоды снять с кистей, хорошо промыть, уложить в кастрюлю и выдержать в жаркой духовке до размягчения. Затем залить ягоды кипящей водой и разваривать до получения массы, легко поддающейся протиранию. Протереть через сито.

Добавить сахар, хорошо перемешать и уварить смесь до густоты, помешивая, чтобы не пригорела. Конец варки определяют по внешним признакам: уваренная масса во время перемешивания должна легко отставать от дна.

Уваренное с сахаром пюре вылить на плоские тарелки тонким слоем (12 см) и подсушить в нежаркой духовке в течение 10–12 часов (можно в несколько приемов). Затем смокву разрезать на небольшие кусочки и уложить в банки, пересыпая сахарным песком или сахарной пудрой.

Банки можно закатать или плотно укупорить пергаментом. Хранить в прохладном месте.

Сок рябиновый с мякотью

В 1 л воды растворить 4 ст. л. соли и довести воду до кипения. Ягоды рябины бланшировать в этой кипящей воде 3–5 минут, после чего ягоды остудить в течение 1 минуты в холодной воде и пропустить через мясорубку. В измельченную массу влить горячий сахарный сироп, быстро перемешать и разложить по банкам.

Прикрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые банки — 10 минут, литровые — 15 минут.

Наливка рябиновая

Зрелую рябину испечь в решете так, чтобы она была мягкая, но не пригорела: заполнить ею две трети бутылки, долить водкой и дать отстояться до янтарного цвета, после чего осторожно слить с осадка и подсластить по вкусу.

Черноплодная рябина консервированная

На 1 кг рябины — 700 г сахара, 1 л воды.

Спелую черноплодную рябину тщательно перебрать, промыть, высыпать в дуршлаг и бланшировать 10 минут в кипящей воде, после чего быстро охладить в холодной. Залить горячим сахарным сиропом (на 1 л воды — 700 г сахара) и выдерживать сутки. Затем сироп слить, ягоды выложить в простерилизованные банки. Сироп довести до кипения и залить ягоды. Накрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые банки — 10 минут, литровые — 15 минут. Закатать, перевернуть и оставить для естественного охлаждения.

Черноплодная рябина с сахаром

На 1 кг рябины — 1 кг сахара.

Ягоды перебрать, промыть, бланшировать в кипящей воде 5 минут, после чего протереть через сито из нержавеющей стали. Протертую массу смешать с сахаром в пропорции 1:1, тщательно размешать, нагреть до температуры 70 °С и расфасовать в горячие простерилизованные банки.

Стерилизовать: пол-литровые — 20 минут, литровые — 25 минут.

Варенье из черноплодной рябины с яблоками

На 1 кг рябины — 300 г нарезанных яблок, 1,5 кг сахара, 0,5 л воды.

Ягоды перебрать, промыть, бланшировать в кипящей воде 3 минуты, остудить в холодной. Яблоки нарезать дольками, удалить сердцевину и бланшировать 2–3 минуты в горячей воде, остудить в холодной. Сварить сироп и в кипящий опустить ягоды рябины и дольки яблок. Варить на слабом огне 8—10 минут, снять с огня и выдержать 8 часов. Повторить 3 раза. Перед концом варки добавить лимонную кислоту.

Джем из черноплодной рябины

На 1 кг рябины — 1,5 кг сахара, 1,5 ст. воды, 2–3 г лимонной кислоты.

Ягоды тщательно вымыть холодной водой и пропустить через мясорубку. Измельченные ягоды выложить в эмалированный таз или кастрюлю, добавить сахар и влить 1,5 ст. воды. Хорошенько размешать и варить непрерывно помешивая до готовности. Перед концом варки добавить 2–3 г лимонной кислоты. Джем в горячем виде разложить по банкам и закатать. Банки перевернуть вверх дном и оставить до охлаждения.

Пастила из черноплодной рябины

Подготовленные ягоды бланшировать в кипящей воде 5 минут, после чего протереть через сито из нержавеющей стали. Протертую массу смешать с сахаром в пропорции 1:1 и нагревать на слабом огне, постоянно помешивая, пока масса не уварится на 1/2 от первоначального объема. Полученное пюре остудить и выложить тонким слоем (1,5–2 см) на пергаментную бумагу, смазанную прокаленным растительным маслом, и подсушить на солнце (можно сушить на подоконнике). Через день-два пастилу осторожно снять с бумаги и развесить для подсушивания. Готовая пастила не должна слипаться. Пастилу нарезать, переложить в сухие простерилизованные банки и закатать.

Компот из черноплодной рябины

Сироп: на 1 л воды — 250 г сахара.

Ягоды перебрать, промыть, отбросить на дуршлаг для стекания воды. Затем засыпать в простерилизованные банки, залить горячим сахарным сиропом и стерилизовать: пол-литровые банки — 20 минут, литровые — 25 минут.

Закатать, перевернуть на крышку до остывания.

Сок из черноплодной рябины

На 1 л сока — 0,4 л сиропа; для сиропа: на 1 л воды — 820 г сахара.

Зрелые ягоды снять с кистей, хорошо промыть, уложить в кастрюлю и выдержать в кипящей воде 2–3 минуты, после чего ягоды в горячем виде протереть через сито. Полученный сок смешать с сахаром и помешивая довести на слабом огне до кипения и прокипятить 2–3 минуты. Затем горячий сок разлить по прогретым банкам, закатать, перевернуть вверх дном, укутать и оставить до полного остывания.

Слива в собственном соку

Годятся только спелые, здоровые плоды с плотной мякотью и без дефектов. Сливу вымыть, разрезать пополам и удалить косточки. Плотно уложить в банки до плечиков, накрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые банки — 20 минут, литровые — 30 минут.

Слива, консервированная с сахаром

Для сиропа: на 1 л воды — 300 г сахара.

Сливу вымыть, наколоть с двух сторон, разрезать пополам, удалить косточки. Плотно уложить плоды в простерилизованные банки и залить холодным сахарным сиропом. Пастеризовать, постепенно нагревая воду до 85 °С: пол-литровые банки — 10 минут, литровые — 15 минут.

Слива в сахаре

Сахар: на пол-литровую банку — 150–200 г, на литровую — 300 г.

Годятся только спелые, здоровые плоды с плотной мякотью и без дефектов. Сливу вымыть, разрезать пополам и удалить косточки. В простерилизованные банки сливу укладывать срезом вниз ровными рядами, пересыпая слоями сахара. Банки накрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые — 15 минут, литровые — 25 минут. Закатать, перевернуть вверх дном для остывания.

Сливовое варенье

На 1 кг слив — 1,2–1,3 кг сахара, 600 г воды.

Сливу разрезать на половинки, удалить косточки. Вскипятить сахарный сироп, остудить до 80 °С и половину отлить. В кастрюлю или таз, где варился сироп, осторожно опустить сливу и несколько раз встряхнуть, делая круговые движения, чтобы слива оказалась полностью залита сиропом. Оставить на 8—10 часов. Затем сироп слить, добавить к нему оставшуюся половину сиропа, вскипятить, залить сливу и снова оставить на 8—10 часов.

В третий раз сироп слить, добавить весь оставшийся сироп, вскипятить, залить сливу и доварить варенье на слабом огне до готовности.

Сливовое повидло с малым содержанием сахара

На 3 кг слив — 1 кг сахара.

Сливы вымыть, удалить косточки, положить сливы в таз для варенья. Добавить немного (до стакана) воды и поставить на слабый огонь. Когда масса наполовину уварится, добавьте еще столько же слив, когда уварится вдвое и эта порция, добавьте еще. Время от времени массу перемешивайте деревянной лопаткой на длинной ручке (масса брызжет). После того, как она уварится в третий раз, положите апельсиновую цедру и сахар. Сливовое повидло необходимо довести до кипения. Готовое повидло принимает однородный вид, темный красно-коричневый цвет.

Снять с плиты и теплым разложить по банкам. Обдать кипятком полиэтиленовые крышки и укупорить банки.

Цукаты из сливы

На 1 кг слив — 1 кг сахара, 2 ст. воды.

Для приготовления цукатов пригодны только плоды с плотной мякотью и легко отделяющейся косточкой.

В готовый сахарный сироп выложить половинки плодов, проварить 5 минут, снять с огня и оставить на 8 часов. Процедуру повторить 3 раза. После последней варки откинуть плоды на дуршлаг и дать стечь сиропу. Затем выложить сливу на решетку или плоскую тарелку и подсушить в нежаркой духовке в течение 5–6 часов.

Остывшие цукаты обсыпать сахарной пудрой, разложить в сухие банки, укупорить и хранить в сухом, прохладном месте.

Начинка для пирогов

1 способ

На 1 кг слив — 400 г сахара.

Вынув косточки, уложить сливы в банки, слой за слоем пересыпая сахаром. Накрыть сливы простерилизованными крышками и стерилизовать: пол-литровые банки — 10 минут, литровые — 15 минут. Закатать.

2 способ

На 1 кг слив — 400 г сахара.

Вынув косточки, уложить сливы в кастрюлю, слой за слоем пересыпая сахаром, и проварить на слабом огне до первых пузырьков. Горячую массу разлить по горячим простерилизованным банкам и закатать.

Компот из слив

Для сиропа: на 1 л воды — 300 г сахара.

Сливу наколоть, разрезать пополам, удалить косточки и уложить в стерильные банки до плечиков. Затем залить плоды кипящим сиропом, накрыть крышками и выдерживать 3–5 минут, затем сироп слить, снова вскипятить и еще раз залить ягоды на это же время. В третий раз банки заливают до самого верха и тут же закатывают.

При укупорке банок соблюдают очередность: сначала заливают и закатывают одну банку, потом — другую. Банки после укупорки перевернуть вверх дном для остывания.

Сок сливовый с мякотью

На 1 кг сливы — 100 г сахара.

Сливы разрезать на половинки, удалить косточки, выложить в эмалированную кастрюлю и нагревать на очень слабом огне, осторожно помешивая, до полного размягчения. После этого нагретую массу в горячем виде протереть через сито, добавить сахар, размешать и довести на слабом огне до кипения. Сразу же разлить по банкам, не доливая до краев горла на 1–2 см. Стерилизовать: пол-литровые банки — 6–8 минут, литровые — 10 минут.

Сливовое вино

На 1 кг слив — 150 г сахара.

Отобранную сливу помыть, разрезать на половинки и удалить косточки. Поместив сливы в стеклянную бутыль, добавить к ним сахар, плотно закрыть и оставить на 35–40 дней в теплом месте для брожения. Полученный сок осторожно слить с осадка. Разлить по бутылкам и закупорить.

Сливянка

Спелые сливы доверху насыпать в бутыль с широким горлом и залить водкой так, чтобы она покрыла все сливы. Затем поставить бутыль в темное место на 6 недель, плотно закупорив ее. По истечении этого времени слить всю водку, а сливу также доверху засыпать сахаром и снова бутыль закрыть пробкой. Еще через 2 недели слить образовавшийся сироп и смешать со слитой ранее водкой. Процедить, разлить в бутылки, закрыть пробкой. Залить парафином. Хранить в прохладном месте. Сливянку можно будет подавать через шесть месяцев.

Черная смородина в собственном соку с сахаром

На 1 кг смородины — 350 г сахара.

Вымытые и обсушенные ягоды плотно уложить в банки, пересыпая песком. В процессе наполнения банки нужно потряхивать или постукивать о ладонь, чтобы уплотнить ягоды. Затем накрыть крышками и нагревать на водяной бане на слабом огне, добавляя ягоды по мере уменьшения объема. Пастеризовать: пол-литровые банки — 20 минут, литровые — 25 минут. Закатать и перевернуть вверх дном для остывания.

Черная смородина консервированная

1 способ

Для сиропа: на 1 л воды — 400 г сахара.

Ягоды смородины следует тщательно вымыть 2–3 раза в чистой воде. После того как вода стечет, ягоды расфасовать по банкам до плечиков, потряхивая или осторожно утрамбовывая рукой. Залить горячим сахарным сиропом и стерилизовать: пол-литровые банки — 10 минут, литровые — 15 минут.

2 способ

Для сиропа: на 1 л воды — 400 г сахара.

В таз для варенья высыпать ягоды и добавить сахар — 1/2 от веса ягод. Добавить 1/4—1/3 стакана воды и нагревать, помешивая, до кипения, на слабом огне (но не больше 5–8 минут). Затем поочередно обдавать предварительно про стерилизованные банки кипятком и раскладывать ягоды вместе с сиропом, закатывая без промедления каждую банку.

Смородина витаминная

На 1 кг смородины — 1 кг сахара.

Ягоды перебрать, высыпать в дуршлаг и 2–3 раза промыть, помещая в кастрюлю с чистой водой. Затем оставить в дуршлаге для стекания воды. Обсушенные ягоды пропустить через мясорубку и хорошенько размешать с сахаром.

Пюре из черной смородины

На 1 кг смородины — 800 г сахара.

Годятся только спелые, здоровые ягоды. Подготовленные ягоды выложить в эмалированную кастрюлю, добавить стакан воды и нагревать на слабом огне. Когда через несколько минут масса прогреется (нельзя допускать закипания), размягченные ягоды протереть через сито, выложить в кастрюлю, всыпать сахар, хорошенько размешать, поставить на слабый огонь и, помешивая, довести до кипения. Проварить 8-10 минут. Затем расфасовать горячим способом и закатать.

Варенье «пятиминутка»

На 1 кг смородины — 1,5 кг сахара, 1,5 ст. воды.

Подготовить ягоды. В кипящий сахарный сироп засыпать смородину, довести до кипения, проварить 5 минут, сразу же разлить по простерилизованным банкам, и закатать.

Желе из черной смородины

На 1 л сока — 1 кг сахара.

Подготовленные ягоды 1–2 минуты подержать в горячей воде, после чего отжать сок. Вылить сок в эмалированную посуду, добавить сахар и, тщательно размешав, поставить на огонь. Варить, постоянно помешивая, пока масса не уварится на одну треть. Расфасовать горячим способом. Банки не переворачивать.

Компот из черной смородины

Для сиропа: на 1 л воды — 300 г сахара.

Ягоды выложить в дуршлаг и бланшировать 3 минуты в кипящей воде, затем 1 минуту студить в холодной и оставить в дуршлаге для стекания воды. После чего смородину осторожно, чтобы не помять, выложить в банки, залить сиропом и стерилизовать: пол-литровые банки — 6–8 минут, литровые 10–12 минут.

Спотыкач

1 кг черной смородины перебрать, промыть, обсушить на полотенце, сложить в эмалированную миску, деревянной толкушкой потолочь и процедить через полотняный мешочек.

Приготовить густой сироп из 1 кг сахара и 3,5 ст. воды, влить туда сок черной смородины и еще раз вскипятить, снять с огня, влить 750 г водки, хорошо размешать, поставить на небольшой огонь и, не доводя до кипения, непрерывно помешивая, дать наливке загустеть.

После этого спотыкач остудить, разлить по бутылкам, закупорить. Хранить в сухом прохладном месте.

Красная смородина в собственном соку

На 0,5 кг смородины — 200 г сахара.

Тщательно отобранные спелые ягоды вымыть, сполоснуть холодной кипяченой водой и обсушить. Уложить ягоды в сухие простерилизованные банки, пересыпая сахаром.

Закатать и стерилизовать: пол-литровые банки — 5 минут, литровые — 7–8 минут.

Варенье из красной или белой смородины

На 1 кг красной смородины — 1 кг сахара, 1 ст. воды.

Вымытые и обсушенные ягоды небольшими порциями закладывать в слабо кипящий сахарный сироп и варить варенье до готовности в один прием.

Красная или белая смородина, протертая с сахаром

На 1 кг смородины — 1,8–2 кг сахара.

Перебранные, вымытые и обсушенные ягоды растолочь деревянной скалкой или толкушкой. Затем добавить сахар и тщательно размешать, после чего разложить готовую ягодную массу по сухим простерилизованным банкам, укупорить и хранить на холоде.

Пюре из красной или белой смородины

На 1 кг смородины — 1 кг сахара.

Подготовленные ягоды пропустить через мясорубку, полученную массу выложить в эмалированную кастрюлю, всыпать сахарный песок и тщательно размешать. Поставить на слабый огонь и нагревать, постоянно помешивая, до полного растворения сахара. Нельзя допускать закипания.

Расфасовать в горячем виде, накрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые банки — 20 минут, литровые — 25–30 минут.

Желе из красной или белой смородины

На 1 л сока — 800 г сахарного песка.

Ягоды промыть и отжать сок. Сок вылить в кастрюлю и всыпать сахарный песок. Нагревать, помешивая, до полного растворения песка. Довести до кипения и продолжать варить на слабом огне до уваривания на одну треть от первоначального объема.

Разложить по банкам, закатать и прогревать на слабом огне 20 минут.

Сок из красной или белой смородины натуральный

Ягоды перебрать, раздавить деревянной толкушкой, выложить в эмалированную посуду и залить горячей водой (на 1 кг ягод 1,5 ст.). Массу нагреть до 60 °С и выдержать в таком тепловом режиме 30 минут. После этого отжать сок, снять с осадка и профильтровать. Затем сок нагреть до первых признаков закипания, разлить по банкам так, чтобы он переливался через край, закатать, перевернуть вверх дном, укутать и оставить до полного остывания.

Черника в собственном соку

Ягоды перебрать, промыть и плотно заполнить ими простерилизованные банки. Банки накрыть простерилизованными крышками и прогревать на водяной бане, добавляя ягоды по мере уменьшения объема. Когда сок, выделенный ягодами в процессе нагревания, заполнит банку до краев горла, пастеризовать еще 10 минут, после чего банки закатать.

Черника в собственном соку с сахаром

На 1 кг черники — 350 г сахара.

Ягоды перебрать, промыть и подсушить. Плотно уложить в банки, пересыпая песком. В процессе наполнения банки нужно потряхивать или постукивать о край стола, чтобы уплотнить ягоды. Затем накрыть крышками и нагревать на водяной бане, добавляя ягоды по мере уменьшения объема. Пастеризовать: пол-литровые банки — 15 минут, литровые — 20 минут.

Черника консервированная

Подготовленные ягоды выложить в эмалированную кастрюлю, прикрыть крышкой и нагревать на очень слабом огне до закипания. После чего сразу же разложить в горячем виде по простерилизованным банкам и стерилизовать: пол-литровые банки — 15 минут, литровые — 20 минут.

Черника, консервированная с сахаром

На 1 кг черники — 0,5 кг сахара.

Взять 1/3 или 1/5 часть от приготовленных ягод, выложить в эмалированную посуду и растолочь деревянной толкушкой или скалкой. Всыпать сахар, размешать и поставить на очень слабый огонь. Нагревать, помешивая. При появлении сока всыпать небольшими порциями оставшиеся ягоды. Нагреть, постоянно помешивая, до слабого кипения и проварить 5 минут, снимая пенку. В горячем виде разложить по банкам и пастеризовать: полулитровые — 15 минут, литровые — 20 минут.

Черничное варенье

На 400 г черники — 400 г сахара, 250 г воды.

Сварить сироп и высыпать в него вымытые и обсушенные ягоды. Варить на слабом огне до загустения, снимая пену. В горячем виде разложить по банкам и закатать.

Джем из черники

На 1 кг черники — 1,2 кг сахара, 1,5 ст. воды, 2–3 г лимонной кислоты.

Ягоды перебрать, вымыть, отбросить через дуршлаг для стекания воды. Затем чернику высыпать в таз, добавить сахар и воду, осторожно перемешать и варить на слабом огне до готовности. Незадолго до конца варки добавить лимонную кислоту. Джем расфасовать в горячем виде и закатать.

Компот из черники

На 1 кг черники — 600 г сахара, 400 воды. Подготовленные ягоды уложить в про стерилизованные банки и залить горячим сахарным сиропом, предварительно профильтрованным. Банки прикрыть простерилизованными крышками и пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые — 8 минут, литровые — 10 минут.

Сок черничный с мякотью

Для сиропа: на 1 л воды — 1,5 кг сахара.

Ягоды перебрать, промыть, обсушить и пропустить через мясорубку. Измельченные ягоды выложить в эмалированную посуду, нагреть до 6570 °С и протереть через сито. Сварить сахарный сироп и выложить в него черничное пюре. Подогреть на слабом огне, непрерывно помешивая, до 6065 °С. В горячем виде разлить по простерилизованным банкам и пастеризовать при 85 °С: пол-литровые — 20–25 минут, литровые — 30–35 минут.

Сок черничный

На 1 кг черники — 100–150 г сахара.

Отжать сок, снять с осадка, профильтровать и подогреть, добавив по вкусу сахар. Горячий сок разлить по прогретым банкам и стерилизовать: пол-литровые — 7 минут, литровые — 10 минут.

Варенье из плодов шиповника

На 1 кг плодов шиповника надо взять 1,3 кг сахарного песка.

Свежие плоды, освобожденные от семян и волосков, залить сахарным сиропом и варить на слабом огне 20 минут. Затем оставить на 2–3 часа, после чего варить до готовности.

Шиповник хорош в сочетании с другими плодами и ягодами. Поэтому его используют во многих видах варенья. Варенье будет вкусным, если варить его с яблоками, малиной и смородиной. Для большего сохранения витаминов рекомендуется применять двукратную варку.

Такое варенье богато витаминами Си Р. Чтобы получить дневную норму витаминов, достаточно добавить в чай 2 ч. л. этого варенья.

Сироп из шиповника

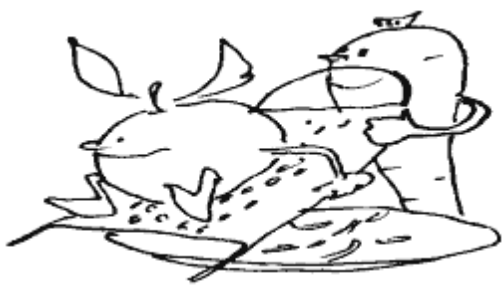
На 1 кг плодов 1 кг сахара и 6 ст. воды.

Свежие плоды шиповника, освобожденные от семян, вымыть в холодной воде и измельчить на мясорубке. Шиповник кипятить 10 минут, положить сахарный песок и продолжать варить еще 15–20 минут. Полученную массу процедить через сито и разлить в банки. Этот сироп используют в кулинарии для приготовления различных блюд и напитков.

Варенье из яблок

На 1 кг яблок — 1,3 кг сахара.

Желательно варить варенье из плотных яблок поздних сортов — аниса, антоновки, коричного и др. Яблоки необходимо очистить от кожицы и нарезать четвертинками или крупными дольками (опуская по мере нарезания в подкисленную воду, чтобы предохранить от потемнения). Бланшировать 35 минут в кипящей воде, затем остудить в холодной. Кипяток, оставшийся после бланширования, использовать для приготовления сахарного сиропа. Сварить сахарный сироп (на 1,5 ст. воды — 700 г сахара), залить им яблоки и оставить на 8 часов. Затем довести до кипения и проварить на слабом огне 67 минут. Снова оставить на 8 часов.



Перед тем как поставить варить второй раз, приготовить новый сахарный сироп (на 1 ст. воды — 600 г сахара) и влить его в варенье в процессе варки. Проварить 6–7 минут и снова оставить на 6–8 часов. Повторить еще 2 раза. Перед концом последней варки добавить лимонную кислоту и ванилин.

Варенье из яблок и черной смородины

На 200 г нарезанных яблок — 200 г черной смородины, 400 г сахара, 250 г воды.

Смородину тщательно перебрать, промыть, обсушить. Яблоки нарезать дольками, удалить сердцевину. Сварить сироп, высыпать в него ягоды и проварить 5–6 минут, снимая пену. Затем добавить ягоды, осторожно перемешать и недолго варить на слабом огне до загустения. В горячем состоянии разложить по банкам и закатать.

Варенье из яблок и черноплодной рябины

На 1 кг яблок — 150 г черноплодной рябины, 750–800 г сахара, 1,5–2 ст. воды, лимонная кислота.

Яблоки очистить от кожицы и сердцевины, нарезать дольками. Ягоды рябины аккуратно отделить от кистей и тщательно промыть в двух — трех водах. Яблоки бланшировать 3–5 минут в кипящей воде и остудить в холодной. Вскипятить сахарный сироп и высыпать в него нарезанные яблоки и ягоды. Проварить 5 минут и оставить на 8 часов. Варить в три приема.

Доваривая в последний раз до готовности, добавить немного лимонной кислоты.

Варенье из яблок и брусники

На 1 кг яблок — 1 кг брусники; для сиропа: на 0,5 л воды — 2,5 кг сахара.

Кислые плотные яблоки очистить от кожицы, разрезать на дольки и удалить сердцевину. Ягоды брусники бланшировать 3–5 минут в кипящей воде, отбросить на сито, дать воде стечь. Вскипятить сахарный сироп и всыпать в него ягоды брусники и дольки яблок. Варить до готовности в один прием.

Яблоки в лимонной заливке

Взять 2 кг некрупных сладких яблок. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать соломкой. Из 3 крупных лимонов отжать сок и тщательно смешать его с 4 столовыми ложками сахара. Сварить сироп: на стакан полученной смеси берется полстакана воды и полстакана сахара. В кипящий сироп порциями засыпать нарезанные яблоки и варить до тех пор, пока яблоки не станут прозрачными. За 3–5 минут до конца варки добавить в варенье измельченную цедру с 2 лимонов.

Джем яблочно-вишневый

На 1 кг яблок — 1 кг вишни, 1 кг сахара.

Из вишни удалить косточки, засыпать ее 0,5 кг сахарного песка и оставить до того времени, когда она пустит сок. Яблоки очистить от кожицы и сердцевины, нарезать дольками и распарить с небольшим количеством воды в кастрюле под крышкой, а затем протереть с помощью деревянной скалки через дуршлаг или с помощью ложки через сито.

Пюре выложить в кастрюлю, всыпать в него 0,5 кг сахара, поставить на медленный огонь и довести до слабого кипения.

Затем в кипящую массу выложить вишню и варить, помешивая, до готовности. Расфасовать горячим способом, закатать.

Пюре из яблок

На 1 кг пюре — 100–150 г сахара.

Спелые яблоки нарезать дольками, выложить в кастрюлю, залить водой так, чтобы она лишь слегка покрывала яблочные дольки, закрыть крышкой и распарить. Разваренные яблоки протереть через сито, добавить сахар, довести до кипения и в горячем виде разложить по банкам. Закатать, перевернуть вверх дном, укутать и оставить до полного остывания.

Повидло из яблок

На 1 кг яблок — 1 кг сахара, 2 г лимонной кислоты.

Яблоки очистить от кожицы и сердцевины, нарезать дольками и распарить с небольшим количеством воды в кастрюле под крышкой, а затем протереть с помощью деревянной скалки через дуршлаг или с помощью ложки через сито. Выложить в таз для варенья, добавить песок и варить до загустения на слабом огне в один прием. Перед окончанием варки добавить лимонную кислоту.

Повидло из яблок и тыквы

На 500–600 г яблочного пюре — 250–300 тыквенного пюре, 0,5 кг сахара, 2 г лимонной кислоты.

Яблоки очистить от кожицы и сердцевины, нарезать дольками и разварить с небольшим количеством воды в кастрюле под крышкой, после чего протереть через сито или дуршлаг. Тыкву почистить, удалить семена, нарезать небольшими кусочками и распарить с малым количеством воды в кастрюле под крышкой. Протереть через сито и смешать с яблочным пюре. В полученную массу добавить сахар, хорошенько смешать и варить до загустения. За 2–3 минуты до конца варки добавить лимонную кислоту.

Желе из яблок с грецкими орехами

На 2 кг яблок — 2 крупных лимона, 100 г грецких орехов.

Яблоки нарезать крупными дольками, удалить сердцевину. Лимоны вместе с кожицей порезать кусочками. Яблоки и лимоны высыпать в кастрюльку, залить водой так, чтобы она покрывала смесь нарезанных плодов, и варить на слабом огне до тех пор, пока яблоки не разварятся. Затем полученную массу процедить, отжать, добавить необходимое количество сахара (исходя из расчета, что на 1 л сока идет литровая банка сахара) и поставить на сильный огонь. Варить до загустения, добавив перед концом варки лимонную кислоту и половинки поджаренных ядер грецких орехов. Желе готово, если капля, опущенная в холодную воду, превращается в шарик. Полученное желе остудить и разлить по банкам.

Укупорить и хранить в темном месте. Можно расфасовать желе горячим способом.

Пастила яблочная

На 1 кг яблочного пюре — 800–900 г сахара.

Яблоки испечь в духовке и протереть через дуршлаг. Пюре переложить в кастрюлю, всыпать сахар, размешать и уварить на слабом огне до консистенции густого блинного теста.

Горячую массу тонким слоем (1–1,5 см) выложить на листы фанеры или деревянные кружки, выстланные пергаментной бумагой, смазанной прокаленным растительным маслом, и сушить в нежаркой духовке в течение 10–12 часов.

Готовая пастила приобретает коричневый цвет и легко режется ножом. Хранить в стеклянных банках, герметически укупоренных.

Цукаты из яблок

Цукаты готовят из яблочного варенья по мере надобности.

Вынуть из варенья дольки яблок, дать стечь сиропу, затем разложить на плоских тарелках и подсушить в нежаркой духовке с открытой дверцей или сушить в помещении при комнатной температуре двое суток.

Просушенные цукаты обсыпать сахарной пудрой, разложить по сухим стеклянным банкам и укупорить. Хранить в сухом темном месте.

Заготовки для пирогов

1 способ

На 1 литровую банку — 100 г сахара.

Очистить и нарезать яблоки, положить в кастрюлю и засыпать сахаром. (Кислые сорта требуют большего количества сахара.) Нагревать на медленном огне до первых признаков закипания и проварить, непрерывно помешивая, 5 минут, не допуская кипения. В горячем виде разложить по банкам и закатать.

2 способ

На 1 литровую банку — 100 г сахара.

Яблоки очистить от кожицы и семенного гнезда, нашинковать стружкой и плотно уложить в банки, добавляя сахар. Стерилизовать: пол-литровые банки- 15 минут, литровые — 20 минут, трехлитровые — 50 минут.

Яблоки деликатесные

На 1 л сока — 200 г сахара.

Из красной или белой смородины (или их смеси) приготовить натуральный сок. Зрелые яблоки с жестковатой мякотью очистить от кожицы и сердцевины. По мере чистки яблок опускать их в подсоленную воду, для предохранения от потемнения. Яблоки бланшировать 3–5 минут в кипящей воде, затем быстро остудить в холодной (2–3 минуты).

Залить яблоки подслащенным соком и стерилизовать: пол-литровые банки — 10 минут, литровые — 15 минут. Закатать и оставить для остывания.

Компот из яблок

Сироп: на 1 л воды — 300 г сахара.

Для компота годятся только твердые яблоки. Яблоки вымыть, кожицу не снимать, сердцевину удалить. Крупные нарезать половинками. Бланшировать 3–5 минут в кипящей воде, после чего 2–3 минуты охлаждать в холодной. Яблоки уложить в банки и залить горячим сахарным сиропом.

Накрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые банки — 10 минут, литровые — 15 минут, трехлитровые — 25 минут.

Сок яблочный

Для приготовления сока пригодны только зрелые здоровые плоды без дефектов.

Яблоки нашинковать и отжать сок с помощью соковыжималки. Сок снять с осадка, профильтровать, нагреть до первых признаков закипания и в горячем виде разлить по прогретым банкам.

Накрыть крышками и пастеризовать: пол-литровые банки — 15 минут, литровые — 20 минут.

Яблочная наливка

В большую стеклянную бутыль поместить 2,5 кг очищенных и нарезанных яблок, залить 1,5 л водки и 7,5 л охлажденной кипяченой воды. Обвязать горлышко бутылки марлей, поставить на 2 недели на солнце и ежедневно взбалтывать.

Когда яблоки всплывут наверх, жидкость процедить через марлю, добавить 2 кг сахара, поставить еще на 2 дня на солнце, а затем вынести на 10 дней в холод, после чего процедить, разлить в бутылки, закупорить пробками, обвязать их веревками и держать в холодном месте.

Наливка будет готова через 3 недели.

«Ассорти»

При приготовлении компотов из разных фруктов и ягод нельзя смешивать плоды интенсивного цвета с плодами светлого цвета. Например, нельзя смешивать вишню или черную смородину с айвой или с белой черешней, так как готовый компот приобретет непривлекательный внешний вид.

Желательны следующие комбинации:

— 30 % айвы и 70 % винограда;

— 80 % алычи, 15 % вишни и 5 % малины;

— 30 % абрикосов, 30 % груш, 30 % желтой черешни и 10 % яблок;

— 20 % вишни и 80 % красной или черной черешни.

Компот «Ассорти»

1 способ

Для сиропа: на 2 л воды — 400 г сахара.

Этот компот можно приготовить из тех фруктов и ягод, которые окажутся под рукой.

Фрукты и ягоды вымыть и дать стечь воде. Крыжовник проколоть спичкой, оборвать носики и хвостики; абрикосы и сливы разломить пополам, вынуть косточки; фрукты разрезать на дольки, твердые яблоки и груши бланшировать в кипящей воде 1–2 минуты. Подготовленные сухие банки на одну треть заполнить фруктами и ягодами.

Вскипятить сироп и залить его горячим в банки через край. Банки закатать, перевернуть и закутать пледом.

2 способ

На 1 кг яблок — 0,5 кг груш, 400 г слив; для сиропа: на 1 л воды — 200–400 г сахара.

Яблоки и груши очистить от кожицы. Яблоки разрезать на дольки, груши разрезать на половинки и четвертинки, семечки удалить. Сливы наколоть булавкой, разрезать на половинки и извлечь косточки. Плоды красиво уложить в банки до плечиков и залить горячим сахарным сиропом.

Накрыть крышками и стерилизовать: литровые банки — 5 минут, двухлитровые — 8 минут, трехлитровые — 12 минут.

Компот «Летнее ассорти»

Для сиропа: на 1 л воды — 200–300 г сахара.

Взять стакан вишни, стакан крыжовника, стакан черной смородины, по горсточке красной и белой, немного ягод земляники или малины. Ягоды обработать и уложить в банки, заполнив их на одну треть.

Залить горячим сахарным сиропом и стерилизовать: литровые — 20 минут, трехлитровые — 30 минут. Закатать, перевернуть и оставить до охлаждения.

Наливка «Ассорти»

Летом, по мере созревания ягод, в трехлитровую бутыль поочередно закладывают сначала 1 кг клубники, пересыпав ее 0,5 кг сахара, потом 1 кг абрикосов, когда они появятся, засыпают таким же количеством сахара, затем таким же образом добавляют постепенно малину, вишню, черную смородину.

С самого начала бутыль с ягодами ставят на солнце, закрыв горлышко марлей. После засыпки последнего сорта ягод бутыль держат на солнце еще 2 недели. Затем заливают водкой из расчета 1 л на 1 кг ягод, плотно закупоривают пробкой и ставят на 1 месяц в холодное место. После чего процеживают, разливают наливку по бутылкам, закупоривают их пробками.

Подавать наливку к столу можно спустя 3–4 месяца.